

Dieux buveurs et ancêtres gourmands

Jane Cobbi

Citer ce document / Cite this document :

Cobbi Jane. Dieux buveurs et ancêtres gourmands. In: L'Homme, 1991, tome 31 n°118. pp. 111-123;

doi : <https://doi.org/10.3406/hom.1991.369382>

https://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1991_num_31_118_369382

Fichier pdf généré le 25/03/2022

JANE COBBI

Dieux buveurs et ancêtres gourmands*

Jane COBBI, *Dieux buveurs et ancêtres gourmands*. — Les offrandes de nourritures, qui font partie intégrante des cultes au Japon, semblent être de nature différente selon qu'elles s'adressent aux divinités ou aux ancêtres : on régale les *kami* avec du saké et des produits salés, les *hotoke* avec du thé et des gâteaux sucrés, comme pour souligner la distinction entre les deux grands courants qui traditionnellement dominent le monde religieux : shintō et bouddhisme.

Dans la plupart des maisons rurales du Japon on remarque, parmi un certain nombre d'emplacements réservés aux cultes domestiques, deux installations principales aménagées soit dans deux pièces différentes, soit en deux endroits séparés ou contigus d'une même pièce quand la maison est petite ; appelées respectivement *kamidana* (« étagère des *kami* ») et *butsudan* (« autel des ancêtres » ou des *hotoke*), elles sont généralement consacrées l'une aux divinités protectrices appartenant au panthéon shintō, les *kami*, l'autre à un ensemble qui regroupe, sous le nom de *hotoke*, à la fois les bouddhas, les ancêtres et les esprits des défunts récents du foyer, dans la mesure où le monde funéraire est régi par la loi bouddhique¹. Il est admis en effet que deux grands courants « dominant le monde religieux japonais : d'une part celui du shintō, ensemble des croyances et des rites ancestraux du pays qui visent à faire vivre l'homme dans la plus grande harmonie possible avec son milieu naturel et à lui rendre propices les puissances diffuses qui l'entourent ; d'autre part celui du bouddhisme, introduit du continent au VI^e siècle de notre ère » (Frank 1980 : 18)². Il arrive, certes, que les rites funéraires ne soient pas placés sous obédience bouddhique, mais relèvent d'une tradition shintoïste comme dans la lignée impériale, ou d'un culte chrétien chez certaines familles converties après l'introduction du christianisme au XVI^e siècle. Il arrive aussi — moins rarement — que les entités vénérées n'appartiennent pas de façon exclusive à l'une ou l'autre des deux catégories spirituelles dominantes, dont la coexistence depuis l'adoption du bouddhisme a pu faire naître une série de divinités de double trempe.

Et on ne saurait oublier les formes de syncrétisme entre les croyances locales et les croyances bouddhiques venues du continent, dont les premiers témoignages apparaissent dès la fin de l'époque Nara, au VIII^e siècle, et dont on verra plus tard une série de systématisations. Ces pratiques et doctrines syncrétiques ont fait l'objet d'une politique d'élimination de la part du gouvernement de Meiji qui n'a pu en supprimer toutes les traces (*ibid.* : 20), puisque pour beaucoup de Japonais d'aujourd'hui il semble difficile de dissocier dans certaines de leurs pratiques ce qui procède de l'une ou de l'autre tradition, mais la manifestation constante d'une distinction nous est donnée au moins par la séparation des lieux. La tendance à séparer domaine bouddhique et domaine shintō reste, malgré certains mouvements socio-religieux constitués après la deuxième guerre mondiale, significative pour quantité de rites, aussi bien dans l'ensemble des maisons rurales que dans les localités villageoises ou citadines : à ce niveau les tâches religieuses sont partagées entre le temple bouddhique, *tera*, dont les services sont assurés par un bonze, et le sanctuaire shintō, *miya* ou *jinja*, où un officiant vient ponctuellement accomplir les rituels³.

La séparation des lieux

La notion de séparation des lieux est liée au concept de « séparation des habitats », *sumiwake*, élaboré par le primatologue Imanishi (1980) et mis en évidence dans le domaine des cultes domestiques par Kon (1958). Cette séparation entre les lieux selon qu'ils sont voués aux *hotoke* ou aux *kami* a été traitée par le spécialiste des religions Nakamaki (1983) à propos des « supports matériels », *yorishiro*, de ces entités surnaturelles. Nous essaierons de montrer qu'une telle distinction peut en générer d'autres, toujours sur le plan de la culture matérielle, mais d'un point de vue différent : la présentation d'offrandes de nourritures. Moins évidente que la séparation des lieux, il est vrai, la répartition des offrandes paraît elle-même porteuse d'indices de cette dualité dès qu'on y regarde d'assez près. Nous ne pourrions certes délimiter une frontière très précise dans un domaine qui n'a encore suscité, à notre connaissance, aucune étude particulière, et où les documents anciens ne fournissent pas beaucoup de détails. Mais il ne sera pas sans intérêt de mener plus avant une réflexion suscitée par la séparation courante entre saveurs douces et saveurs fortes dans le monde profane (Cobbi 1988), et d'en chercher le prolongement dans le domaine religieux, notamment dans la distinction entre les offrandes obligatoirement présentées aux *kami* et *hotoke*, offrandes « fortes », *karai*, et offrandes « douces », *amai*.

Après plusieurs années d'étude de l'alimentation des Japonais, *karai* et *amai* nous sont apparues comme les deux catégories de goût fondamentales, autour desquelles se cristallisent les autres saveurs, et qui regroupent en outre des distinctions équivalentes dans d'autres registres. *Amái* qualifie les nourritures au goût le moins marqué, comme le riz du repas quotidien — cuit sans sel ni aucun autre assaisonnement —, et toutes les saveurs douces et sucrées ; ce terme

évoque aussi l'indulgence, voire la faiblesse de caractère. *Karai* qualifie toutes les saveurs fortes, à commencer par le piquant et le salé, mais aussi ce qui est alcoolisé ou très acide et, par extension, ce qui est rude, sévère ou pénible. A ces deux grandes catégories de goût se superposent des catégories de goûteurs : les hommes sont volontiers considérés comme « partisans du fort », *karatō*, à l'image de l'archétype guerrier, bon buveur de saké (le saké s'accompagne toujours de mets salés et exclut toute saveur sucrée), les femmes et les enfants comme « partisans du doux », *amatō*, auxquels sont assimilés les malades, en ce sens qu'on leur offre des nourritures sucrées. Celles-ci sont généralement consommées avec du thé vert, mais ce dernier n'est lui-même jamais sucré (*ibid.* : 268). Les nourritures offertes aux divinités et aux ancêtres semblent d'autant plus liées à ces catégories qu'elles se regroupent en principe soit autour du saké, indispensable à la vénération des *kami*, soit autour du thé vert, plutôt associé aux cultes bouddhiques.

Les offrandes nécessaires

Kami et *hotoke* demandent à être constamment vénérés par des offrandes, *sonaemono* ou *kumotsu*⁴ ; parmi les nombreux témoignages que l'on pourrait en donner, citons des exemples pris dans un recueil d'anecdotes bouddhiques du XIII^e siècle, le *Shasekishū*, *Collection de sable et de pierres* (Rotermund 1979) : un guerrier qui négligeait une vieille statue de Jizō, « bodhisatva attaché aux êtres », est exhorté dans un rêve didactique à lui présenter des offrandes (anecd. 52). Il s'agit ici de fleurs et d'encens, mais c'est d'offrandes proprement alimentaires qu'il sera question le plus souvent : « Il vous faut bien prendre soin de votre mère en offrant de la nourriture à son esprit, la délivrant ainsi de ses souffrances... » (*ibid.*, anecd. 91).

Les offrandes s'imposent aussi dans les *matsuri*, « terme général pour désigner le rituel shintō adressé aux *kami*, soit pour leur présenter des offrandes, soit pour les apaiser » (*ibid.* : 293, n. 95). Les linguistes japonais ne donnent-ils pas d'ailleurs, comme sens premier de *matsuri* : « Fait d'offrir une chose à quelqu'un ou à une divinité (*kami*) » (Ono *et al.*, ed., 1974 : 1195). Toujours est-il que les offrandes sont les premières citées parmi les composantes principales d'un *matsuri* : « Offrandes en nourriture, récitation de *norito*, consommation d'offrandes dans le cadre d'un festin, [...] défilé de la divinité portée en palanquin » (Rotermund 1979 : 293, n. 95). Parlant des êtres divins, Matsudaira (1955 : 60) précise aussi que « leur plus grand besoin est celui de la nourriture ».

Les offrandes distinctives

Un examen détaillé des offrandes montre qu'elles peuvent être de nature différente selon qu'on les destine aux *kami* ou aux *hotoke*. Ainsi ne voit-on d'encens brûler que sur les autels bouddhiques, non sur les étagères consacrées

aux *kami*. On pourrait être tenté de penser que les différences concernant les offrandes de nourritures tiennent d'abord aux variations saisonnières et sont déterminées principalement par l'époque de l'année où sont accomplis les rites dont elles font partie ; et il est vrai que si des branches de soja fraîchement ébouillantées sont offertes aux ancêtres et à l'esprit des morts en août, pour la fête du Bon, c'est que le soja vert arrivé à maturité est alors, pour les vivants, délicieux à consommer, avec une bière bien fraîche d'ailleurs. Il est également vrai que c'est à l'époque où les paysans — et les citadins privilégiés — se réjouissent de goûter au « riz nouveau », *shinmai*, que les plus beaux épis de la récolte sont présentés à la divinité du riz, Inari. Mais en fait c'est de leur destination que dépend principalement la nature des offrandes de nourritures. Comme si les critères d'acceptabilité des aliments ne pouvaient être les mêmes pour *kami* et *hotoke*. Comme si ceux-ci avaient leurs goûts et dégoûts propres — pour ne pas dire leurs tabous alimentaires : la chair animale, prohibée par la loi bouddhique, n'a pas sa place sur les autels funéraires ; quant aux nourritures crues, elles n'y sont pas tellement représentées non plus, mais la discussion concernant une distinction entre offrandes crues et offrandes cuites appellerait une autre analyse⁵.

Les offrandes destinées aux *kami* et aux *hotoke* sont énumérées dans les dictionnaires sous des rubriques distinctes, essentiellement : *shinsen* « nourritures pour les divinités », *busshō* et *bukku* « offrandes aux *hotoke* », c'est-à-dire « aux bouddhas, aux ancêtres et aux défunts »⁶. Nous examinerons d'abord ces dernières, qui seules font l'objet d'interdits explicites.

Offrandes aux hotoke

Sous la rubrique *busshō*, terme populaire qui idéographiquement désigne les « nourritures bouddhiques », les dictionnaires indiquent : « riz cuit offert aux *hotoke* » ; le riz cuit joue en effet le rôle d'offrande principale dédiée à l'esprit des morts, en particulier sous la forme du dernier bol de nourriture posé au chevet du défunt, *makura-meshi*, pour l'accompagner dans son voyage vers l'au-delà, ou des 49 boulettes de riz préparées le 49^e jour qui suit le décès⁷.

Le terme *bukku* (ou *buku* « offrandes au *hotoke* ») est défini comme « nourritures et boissons présentées au *hotoke*, dont sont exclus les produits impurs comme le saké, la chair animale et les cinq légumes au goût fort, *goshin* » (Hasegawa 1979 : 572). Par *goshin*, on entend les cinq végétaux prohibés par la loi bouddhique en raison d'une odeur forte ou d'un goût épicé : l'ail, la ciboule, l'échalote, la civette tubéreuse et le gingembre. *Shin* est la prononciation sino-japonaise du caractère correspondant au japonais *karai* qui désigne les goûts marqués, c'est-à-dire tout ensemble les goûts salé, piquant, acide, et alcoolisé, par opposition à *amai* (goût neutre et goût sucré), comme nous venons de le voir⁸. Les offrandes présentées sur les autels bouddhiques varient

selon la secte et les rituels : le rituel le plus simple, qui rythme la vie quotidienne dans une maison rurale ou un foyer éprouvé par un décès récent, consiste en une présentation de riz cuit et de thé vert dès le matin, pour le premier culte⁹ ; pendant la fête du Nouvel An un véritable repas est servi au défunt sur un plateau cérémoniel à pieds, posé devant l'autel funéraire ; et les grandes célébrations bouddhiques, comme la fête des morts et des ancêtres (Bon), comportent l'offrande d'un certain nombre de produits exclusivement végétaux et de pâtisseries : *mochi* à la pâte de petits haricots rouges sucrée, et surtout *manjū*. Pour beaucoup de Japonais, les *manjū* (du chinois *mantou*) sont avant tout les gâteaux qu'on offre aux *hotoke*, en particulier lors du Bon. La coutume veut en effet que tous les descendants d'une même maison s'y retrouvent pendant les deux ou trois jours que dure la fête, au milieu de l'été, et que les esprits des morts et des ancêtres les y rejoignent pour être honorés et célébrés par des lumières, des encens, des fleurs, des prières et des nourritures. Non seulement ils ont droit à une part des mets prévus dans le repas familial, mais on pose sur leur autel, au moins pendant quelques heures, les pâtisseries et sucreries apportées en cadeau, *miyage*, de leur lieu de résidence par chaque membre de la lignée ; enfin la présence de l'âme des morts suscite la visite de parents et de voisins venus s'incliner devant l'autel bouddhique, y allumer un bâton d'encens et y déposer des offrandes dont la plus courante est une boîte de *manjū*. Ces *manjū*, gâteaux de farine de froment ou de sarrasin — selon la région — farcis d'une pâte sucrée de haricots ou de châtaignes, sont censés être consommés ensuite en famille, en accompagnement du thé vert, et distribués jusqu'à épuisement, faisant ainsi l'objet d'un grand partage entre les vivants et les morts. Ces offrandes de pâtisseries sucrées se renouvellent normalement aux équinoxes (*higan*) de printemps et d'automne, et au terme de l'année qui a vu disparaître un membre du foyer¹⁰.

Le sucre lui-même intervient aussi dans le rituel funéraire où des boîtes contenant du sucre blanc sont distribuées à l'assistance par la famille du défunt à l'issue de la cérémonie mortuaire : il est censé adoucir la peine causée par le décès. On voit ainsi que la plupart des nourritures en circulation dans l'univers funéraire, sous forme de dons ou d'offrandes, relèvent du domaine de *amai*, soit dans le sens de sucré, soit dans le sens de « goût neutre », comme le riz. D'autre part, il n'est pas sans intérêt de savoir que le sucre distribué après les funérailles est parfois remplacé par des feuilles de thé vert, aujourd'hui préférées dans cet usage en milieu citadin pour des raisons pratiques — légèreté et facilité de transport —, mais néanmoins toujours avec une mission symbolique du même ordre : en devenant infusion, elles aideront à « écouter » les chagrins et les douleurs. Ainsi le thé vert, déjà signalé parmi les offrandes aux *hotoke*, peut-il aussi bien prendre la place des produits sucrés que les accompagner¹¹. On relève donc dans l'espace religieux marqué par le bouddhisme une association, par ailleurs classique dans le monde profane, entre le thé et le sucré (Cobbi 1988).

Offrandes aux kami

Le terme *shinsen*, qui désigne spécifiquement « les offrandes aux divinités *kami* », est défini comme « saké et nourriture » ; on y trouve en effet régulièrement du saké, et en outre : « riz cru et riz cuit, gibier à plumes et à poils, poissons et coquillages, fruits, légumes, sel, eau froide... » (Shimura, ed., 1955). Souvent limitées, dans les maisons rurales, à une présentation de riz et de saké sur l'étagère consacrée aux *kami*, les offrandes sont au contraire particulièrement variées et abondantes dans les sanctuaires où se déroulent les fêtes officielles, comme en témoignent de nombreux documents illustrés ou énumératifs. Il est frappant de constater que le sel y figure toujours à côté du saké, du riz cru et de l'eau — eau froide, s'entend —, regroupés sur un même plateau en un ensemble qui représente en quelque sorte les produits de base de la vie. Par contre, le sucre et les produits sucrés ne figurent pas dans les offrandes aux *kami* (Tsuji, in Tsuji & Takahashi 1985 : 51), que celles-ci soient énumérées dans des textes anciens comme les Règlements de l'ère Engi, les invocations adressées aux divinités, *norito*, ou *Le Rituel des prémices* (Matsudaira 1955 : 12) par exemple, ou encore répertoriées dans le détail des offrandes alignées dans les sanctuaires (Tsuji & Takahashi 1985 : 20, 44, 47)¹².

Ayant procédé à l'analyse statistique d'un des rares ouvrages réunissant des photographies d'offrandes, en gros plan, et leurs appellations détaillées, je n'y ai relevé d'offrandes de sucreries que dans les onze temples bouddhiques présentés et devant l'autel des ancêtres de maisons individuelles (au nombre de 5), mais dans aucune des séries d'offrandes consacrées aux *kami* chez des particuliers (3) ou dans les sanctuaires (23) ; celles-ci comprennent, il est vrai, quelques produits dont la nature n'est pas évidente à première vue : galettes de riz glutineux, *mochi*, et « pâtisseries » frites, *buto*, que nous examinerons plus loin.

Les présentations d'offrandes dans les sanctuaires sont toujours accompagnées de leur énumération dans les *norito*, paroles rituelles adressées aux divinités, qui témoignent de l'importance de catégories particulières d'offrandes : « Nous leur offrirons les prémices et d'innombrables épis seront déposés en offrande [...] les graines et le saké leur seront offerts avec nos louanges. Et choses qui poussent dans les plaines des vastes étendues — herbes douces et herbes fortes —, et choses qui vivent dans la plaine bleue de la mer — celles aux larges nageoires et celles aux étroites nageoires, jusqu'aux herbes du large et aux herbes du rivage, et augustes étoffes [...] tout cela nous l'offrirons en adressant nos louanges » (Invocation aux divinités « qui gouvernent les récoltes », trad. Berthon, in Rotermund, ed., 1988 : 117). Comme dans bien d'autres *norito*, on trouve dans cette invocation aux divinités, attestée sous cette forme déjà au VIII^e siècle, les « herbes douces » *amana* et les « herbes fortes » *karena*, c'est-à-dire les légumes au goût fort et les légumes au goût neutre, qu'il est d'ailleurs aisé de reconnaître parmi les offrandes alignées pour les grandes célébrations¹³.

Loin d'être cantonnées dans des textes figés, ces « herbes douces » et « herbes fortes » continuent d'être mentionnées dans les invocations de création moderne, comme l'a montré un officiant shintō de l'île de Tobishima qui, en 1975, nous lisait un *norito* de sa composition ; il y évoquait nommément *amana* et *karana*, dont il nous expliqua le sens : par *amana* on entend des légumes tels que carottes ou tomates, par *karana* des légumes au goût très marqué comme la ciboule, *negi*, et le gros radis, *daikon*¹⁴. On voit donc en quoi les offrandes aux *kami*, comprenant des légumes du type ciboule — les *karana* « herbes fortes » —, se distinguent des offrandes aux *hotoke* d'où sont exclus par la règle bouddhique les cinq légumes au goût le plus fort, dont la ciboule précisément.

De leur côté, les légumes ou « herbes douces » qu'on appelle *amana* relèvent, comme leur nom l'indique, de la catégorie dite *amai*, le « doux », neutre ou sucré ; on ne voit pas d'emblée d'opposition flagrante avec les offrandes bouddhiques dont on sait maintenant qu'elles peuvent être très sucrées. Mais ici une explication s'impose. Comme indiqué plus haut et dans l'article précédemment cité, « Le Doux et le fort... », *amai* désigne non seulement le sucré qui est une notion relativement récente, mais aussi le « peu salé » par rapport au très salé, le doux par rapport au piquant ou au très alcoolisé, le neutre par rapport au fort en goût, et tous ses antonymes sont recouverts par *karai*. Les offrandes destinées aux *kami*, qui consistent pour beaucoup en produits « forts » de la catégorie *karai*, comportent aussi des aliments au goût le moins marqué, *amai*, dont les légumes *amana* sont le meilleur exemple, mais également l'eau, le riz et les *mochi*. Les *mochi* sont des galettes ou des sortes de pains ronds façonnés dans une pâte très élastique obtenue à partir de riz glutineux cuit à la vapeur et pilonné longuement sans autre ingrédient que de l'eau. Présentés sans aucun assaisonnement, quand ils sont destinés aux divinités, ces *mochi* sont énumérés parmi les offrandes les plus anciennes aux *kami*, notamment dans les Règlements de l'ère Engi, alors que, nous l'avons vu, ils sont le plus souvent associés à de la pâte sucrée de petits haricots rouges pour être offerts à l'esprit des morts et des ancêtres.

La terminologie des offrandes distingue ces *mochi* d'une catégorie assez proche dont le statut est tout aussi ambigu, les *kashi*, également présentés aux divinités et aux ancêtres. Or cette ambiguïté peut, semble-t-il, être levée par une double approche : l'interprétation terminologique et l'analyse culinaire. Le terme *kashi*, couramment utilisé aujourd'hui pour les gâteaux et les pâtisseries, est attesté dans les textes les plus anciens, mais avec des sens divers. Les spécialistes de l'histoire de l'alimentation japonaise¹⁵ considèrent que l'évolution de ce mot a connu plusieurs étapes — jusqu'à six, selon Tada — et sont d'accord pour affirmer que *kashi* a d'abord désigné, dans la haute Antiquité, les fruits et les baies, appelés aussi *kudamono* et *konomi*, pour s'étendre ensuite aux pâtisseries chinoises, découvertes en même temps que le bouddhisme ou peu après, auxquelles on donnait parfois le nom de *karakashi* pour les distinguer des premiers¹⁶. Les *karakashi* sont décrits comme « pâtisseries » faites de farines de blé et de riz, frites dans l'huile, et certains auteurs précisent qu'elles

n'étaient pas du tout sucrées (Inokuchi 1958 : 271). Le recours à des procédés culinaires en fait des « *kashi* élaborés », *tsukurigashi*¹⁷, et c'est sous ce terme qu'on les retrouve parfois dans les listes d'offrandes. Ainsi Hirai énumérant treize types d'offrandes associées aux grandes fêtes des sanctuaires shintō compte la catégorie des *kashi* en spécifiant qu'elle recouvre aussi bien les fruits, *kabutsu*, que les « pâtisseries », *tsukurigashi* : « riz cru décortiqué et riz non décortiqué, saké, galettes de riz glutineux (*mochi*), poissons de mer et poissons de rivière, gibier à plumes, algues, légumes, *kashi* (*kabutsu* ou *tsukurigashi*), sel, eau froide » (Hirai 1971 : 530).

Les plus représentatives et les plus anciennement connues de ces pâtisseries au Japon semblent être les *buto*, qui figurent dans les offrandes de plusieurs grands sanctuaires, comme le Kasuga de Nara. Le détail de leur préparation, tel qu'il a été donné par les officiants de ce sanctuaire — ou d'autres, comme celui de Kamo Mioya à Kyōto —, ne fait nulle part mention d'un ingrédient sucré, et tout porte à croire qu'il s'agit de pâtisseries dont le seul assaisonnement est l'huile de friture¹⁸. On sait en outre que *kashi* désigne aujourd'hui, de même que le français « pâtisserie » au sens qu'il avait au XVII^e siècle, « une préparation de pâte sucrée ou salée »¹⁹, ainsi que le montre son usage à propos de petits biscuits salés à base de riz, *komegashi*, ou de légumineuses diverses, *mamegashi*.

Les *kashi* peuvent donc être, selon le contexte rituel, des pâtisseries plus ou moins salées ou des gâteaux très sucrés, et en ce sens ils se comportent comme les *mochi*, changeant eux aussi de catégorie, sinon de statut, suivant qu'ils sont présentés aux *kami* ou aux *hotoke*. Comme s'il leur fallait, pour être mieux appréciés, s'adapter au goût de leur destinataire et s'aligner sur l'ensemble des offrandes auquel ils sont intégrés ; car les nourritures adressées aux ancêtres sont associées au thé vert, qui supporte fort bien le sucré, et les nourritures servies aux *kami* sont groupées autour du saké, produit « fort » (*karai*) par excellence, et qui s'accompagne exclusivement de sel, de poisson et d'autres mets salés.

Ne faut-il pas voir là un souci d'homogénéité, en ce sens que les rares produits qui ont une nature incertaine prennent la teinte — gustative — de leurs associés ? Et n'y aurait-il pas pur anthropomorphisme dans la différenciation globale des offrandes puisque, de façon générale, les nourritures des *kami*, comme celles des humains les plus vigoureux, ne comportent ni sucre ni pâtisseries sucrées, contrairement aux offrandes destinées aux *hotoke*, si proches en cela des cadeaux destinés aux malades et des nourritures féminines et enfantines (Cobbi 1988 : 275) ? Si tel était le cas, on pourrait chercher dans ces distinctions d'offrandes un indice du statut respectif des deux grandes entités religieuses et — ce qui n'est peut-être pas tout à fait inconcevable — d'une relation hiérarchique entre elles : les buveurs de saké ne sont-ils pas en position « supérieure » (*jō.ko*) et les non-buveurs, amateurs de doux, en position « inférieure » (*ge.ko*), selon des termes d'origine chinoise attestés au Japon dès le XI^e siècle ?

On est tenté, à propos de ces catégories distinctives d'offrandes, d'évoquer une série de textes littéraires attribués à l'époque Muromachi (XIV^e-XVI^e siècle),

dans lesquels on voit s'affronter deux parties dont l'une est invariablement constituée par le saké, et la partie rivale tour à tour représentée par le thé, le riz ou les *mochi*... (Matsumoto & Yokoyama 1979 : 219, 243, 251). Le premier texte, la controverse *Shu.sa.ron* qui met face à face thé et saké, montre à l'actif de celui-ci son rôle de premier plan dans les grandes fêtes rituelles, *matsuri*, et énumère une série de gâteaux « conduits » dans un temple bouddhique par les amateurs de thé ; dans le récit où sont opposés saké et *mochi*, *Shu.hei.ron*, ces derniers choisissent le sucre comme général en chef ; enfin, la « discussion entre riz et saké », *Shu.han.ron*, oppose à un joyeux luron qui aime boire d'abondance, *jō.ko*, un moine rigoriste qui ne consomme que repas frugaux, *ge.ko* : ils seront réconciliés par un amateur et de riz et de saké mais buveur modéré, *chū.ko*, un partisan du juste milieu qui saura leur enseigner la bonne mesure. Notons encore une opposition analogue à propos d'une fête villageoise rapportée par Hagiwara (1959 : 197), dans laquelle les participants sont répartis en deux groupes — le « parti des boulettes de riz », *dangotō*, composé d'enfants, et le « parti des poissons », *sakanatō*, représenté par des adultes — qui sont chargés de préparer ces nourritures respectives en vue des offrandes à la divinité Hachiman et du grand banquet qui réunira tout le village. Ici, le riz (placé sous la responsabilité des enfants) est opposé non au saké mais au poisson qui est l'accompagnement idéal du saké et, à ce titre du moins, préparé par des adultes uniquement.

Ces oppositions, rapprochées de celles que révèlent des locutions courantes comme « partisans du doux » et « partisans du fort », *amatō* et *karatō*, nous suggèrent que les entités surnaturelles sont traitées selon un certain anthropomorphisme : les Japonais attribuent à leurs divinités et ancêtres une gamme de goûts et de qualités semblable à celle qu'ils reconnaissent aux humains ; et par le biais des nourritures, ils assimilent les divinités aux hommes les plus forts, dont le modèle est un vaillant buveur, et les défunts et ancêtres aux humains les plus faibles, qui demandent douceur et soins constants. Enfin, dans ce souci d'attributions distinctives, exprimées ici en préférences gustatives — ou par le choix exclusif de certains saveurs —, tant en ce qui concerne les humains que leurs grands interlocuteurs de l'au-delà, ne doit-on pas voir la marque de représentations fondamentales pour les Japonais, puisqu'il se manifeste à la fois dans les domaines du profane et du sacré ?

CNRS, Institut des Hautes Études japonaises, Paris

NOTES

- * Je remercie MM. Bernard Frank et Hartmut Rotermund pour leur lecture attentive et leurs commentaires.
- 1. Pour cette prise en charge des rites funéraires et du domaine de la mort en général par le bouddhisme, voir MACÉ 1986 : Introduction. *Butsu*, dont l'usage est réservé aux mots composés, est le terme sino-japonais, noté avec le même caractère que son équivalent japonais *hotoke*. Ce nom, qui désigne à la fois le bouddha fondateur et les êtres supérieurs du bouddhisme (FRANK 1986 : 142 sq.), s'applique aussi bien aux humains qui viennent de trépasser qu'à l'ensemble des ancêtres d'une maison ; ces derniers sont eux-mêmes censés entrer dans la communauté des *kami* après l'accomplissement du rite de la trente-troisième année qui suit le décès (MATSUDAIRA 1955 : 68).

2. Cf. FRANK 1980. On se reportera aussi à la définition du shintō par Littré, retenue comme « juste et véridique » par ROTERMUND (1988 : 8) : « Culte national des Japonais, celui qui précède l'introduction du bouddhisme [...] et qui a pour objet un nombre considérable de génies ou dieux nommés *kami*. »
3. J'ai pu le constater moi-même dans des localités de provinces différentes, notamment dans la commune de Kaida (région de Kiso) observée durant une vingtaine d'années et sur laquelle on peut consulter J. COBBI, *Le Végétal dans la vie japonaise*, Paris, Publications Orientalistes de France, 1978 : 31, 43, et J. KYBURZ, *Cultes et croyances au Japon*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1987 : 74 sq.
4. *Sonaemono* (ou *kumotsu*) désigne l'ensemble des offrandes présentées aux *shinbutsu* — lecture en continu des deux idéogrammes représentant *kami* et *hotoke*. Le terme *shinbustu* retient notre attention car il est utilisé dans les plus anciens textes japonais pour regrouper — sans les confondre — les concepts de *kami* et *hotoke*.
5. Du moins peut-on signaler que l'eau offerte aux divinités est toujours de l'eau fraîche, *mizu*, alors qu'on présente aux ancêtres de l'eau bouillie, *oyu*, le plus souvent en infusion de thé. Sur l'interdiction de consommer de la viande, voir FRANK 1968 : n. 197 et 220, et p. 127.
6. *Shinsen* est transcrit à l'aide des idéogrammes *kami* + *sen* « nourritures » ; *bukku* est transcrit par *hotoke* + *sonae* « offrandes ».
7. Les 49 jours (7 fois 7 jours) qui suivent le décès sont considérés comme « la période transitoire avant une nouvelle réincarnation » (MACÉ 1986 : 388) ou l'« existence intermédiaire » (FRANK 1968 : 280, n. 194).
8. Notons qu'un principe de prohibition bouddhique n'est énoncé que pour les offrandes bouddhiques, et qu'il n'est pas rare de lui voir subir quelques entorses : à l'esprit du grand-père qui a beaucoup bu sa vie durant on offre par exemple une petite fiole pleine de saké ou une cannette de bière. Du saké est parfois offert également dans les temples bouddhiques, mais alors on prend soin de le désigner par un autre nom.
9. On en trouvera un exemple dans OOMS 1967 : 223.
10. Dans certaines régions sont apparus des « mouvements de simplification » tendant à éliminer cette coutume, considérée comme source de gaspillage (COBBI 1987 : 162) dans la mesure où il est impossible de tout consommer.
11. Il existe d'ailleurs un « thé doux », *ama-cha* (*Hydrangea macrophylla* Seringe *subsp. serrata* Makino *var. Thunbergii* Makino), dont l'infusion sert à asperger une statue de bouddha au cours du rite de célébration de sa naissance, le 8^e jour du 4^e mois (COBBI 1988 : 268 ; KATO 1982 : 201). Je remercie M. Frank de m'avoir indiqué ce dernier texte, et Mlle Hérail d'avoir attiré mon attention sur « l'eau colorée aux 5 éléments » réservée pour cet usage à l'époque ancienne.
12. MATSUDAIRA (1955 : 12) a donné en français la longue énumération des offrandes présentées lors des prémices impériales, aussitôt après que celles-ci ont pu être connues du public lorsque la vie de la cour a été sécularisée, après la deuxième guerre mondiale ; en résumé, on y trouve poissons et coquillages crus, séchés ou vinaigrés, algues, fruits frais et fruits séchés, gruau de riz, gruau de millet. Pour les Règlements de l'ère Engi (927 ap. J.-C.), on se reportera à l'édition de 1979 : 22 sq.
13. Pour l'étymologie de ces termes, retenons que *na* désigne l'ensemble des légumes et des herbacées comestibles, et qu'en tête de mots composés *amai* et *karai* perdent leur *i* final. Grands sanctuaires du pays et petits *matsuri* locaux ont généralement recours au radis géant, *daikon*, pour la catégorie des *karana*, et au chou chinois, *hakusai*, pour celle des *amana* (corpus personnel de notes et de photographies d'offrandes dans les sanctuaires prises entre 1967 et 1989 ; TSUJI & TAKAHASHI [1985] en donnent aussi plusieurs exemples).
14. Je remercie J. Pigeot d'avoir confirmé et précisé mes informations en me donnant accès aux notes qu'elle avait elle-même prises pendant l'entretien que l'officiant Saitō Masakazu nous avait accordé.
15. La question a été traitée successivement par YANAGIDA (1931 : 178), SEKINE Shinryū (1969 : 118, 277) et TADA (1979 : 102).
16. Le terme *kara* dans le composé *kara-kashi* n'a aucun rapport avec notre *karai* ; il est utilisé en préfixe pour désigner des produits introduits de Chine à partir de l'époque des Tang (VII^e-X^e siècle). On dit aussi *tōgashi*.
17. Dans *tsukurigashi* comme dans *tōgashi*, *gashi* est la transformation de *kashi* par sonorisation de la consonne initiale du deuxième terme dans un mot composé.
18. Pour Chūto Hiroshi, officiant du sanctuaire Kasuga de Nara en 1980, ces *buto*, originaires de Chine, sont les plus anciennes « pâtisseries » connues au Japon ; elles sont préparées avec une pâte de farine de riz cuite à la vapeur, pilée, façonnée en disques pliés en deux puis plissés sur le bord

- comme les ravioli, *gyōza*, et finalement frits dans l'huile jusqu'à couleur dorée. Pour Suzuki Giichi, grand officiant du sanctuaire Kamo Mioya à Kyōto, ces demi-lunes composées de farines de riz (30%), de blé ou d'orge (*mugi*) (70%) sont farcies d'une pâte de farine de soja — non sucrée — avant friture dans l'huile de sésame (SHUFU NO TOMO, ed. 1980 : 179 et 185). Pour SEKINE Masatada (1929 : 18) les *buto* seraient les seules « pâtisseries élaborées » (*tsukurigashi*) de l'époque ancienne.
19. Définition du Petit Robert. On trouvera une définition plus précise, et de même sens, dans le *Dictionnaire universel* de Furetière (1690).

BIBLIOGRAPHIE

COBBI, Jane

- 1987 « Don et contre-don : une tradition à l'épreuve de la modernité », in A. BERQUE, ed., *Le Japon et son double*. Paris, Masson : 159-168.
- 1988 « Le Doux et le fort (Japon) », *JATBA*, n° spéc. : *Le sucre et le sel XXXV* (paru en avril 1990) : 267-279.

FRANK, Bernard

- 1968 *Histoires qui sont maintenant du passé*. Traduction du *Konjaku monogatari*, préface et commentaires. Paris, Gallimard.
- 1980 *Leçon inaugurale*. Chaire de Civilisation japonaise, Collège de France (29.2.1980).
- 1986 « Vacuité et corps actualisé », *Le Temps de la Réflexion VII : Corps des dieux* : 142-170.

HAGIWARA Tatsuo

- 1959 « Maturikata », in OMACHI T. et al., ed., *Nihon minzoku-gaku taikei*, 8. Tokyo, Heibonsha : 183-229.

HASEGAWA Kunimitsu

- 1979 « Bukku », in IZUTSU G. et al., ed., *Nihon fūzokushi jiten*. Tokyo, Kobundō : 572.

HIRAI Tadafusa

- 1971 « Sonaemono », in OSHIMA T. et al., ed., *Nihon o shiru jiten*. Tokyo, Shakai-shisō-sha : 530-532.

INOKUCHI Shōji

- 1958 « Shokuhin » (Nourritures), in OMACHI T. et al., ed., *Nihon minzokugaku taikei*, 6. Tokyo, Heibonsha : 253-272.

IMANISHI Kinji

- 1980 *Shutaisei no shinkaron*. Tokyo, Chuō-kōron.

IWAI Kōji

- 1980 *Shinsen* (Offrandes). Tokyo, Iwanami.

KATO Katsuhisa

- 1982 *Nihon daisai-jiki*. Tokyo, Kōdansha.

KON Wajiro

- 1958 « Jukyō no hensen » (Histoire de l'habitation), in OMACHI T. et al., ed., *Nihon minzokugaku taikei*, 6. Tokyo, Heibonsha : 3-20.

MACÉ, François

- 1986 *La Mort et les funérailles dans le Japon ancien*. Paris, Publications Orientalistes de France.

MATSUDAIRA Narimitsu

- 1955 *Le Rituel des prémices au Japon*. Paris, PUF (« Bulletin de la Maison Franco-Japonaise » IV, 2).

MATSUMOTO T. & YOKOYAMA S.

- 1979 *Muromachi jidai monogatari taisei*, 7. Tokyo, Kadokawa.

NAKAMAKI Hirochika

- 1983 « The 'Separate' Coexistence of Kami and Hotoke. A Look at Yorishiro », *Japanese Journal of Religious Studies* 10 (1) : 65-86. Tokyo.

- ONO Susumu *et al.*, ed.
 1974 *Kogo jiten*. Tokyo, Iwanami.
- OOMS, Herman
 1967 « The Religion of the Household : A Case Study of Ancestor Worship in Japan », *Contemporary Religions in Japan* VIII (3-4) : 201-334. Tokyo, Sophia University.
- OSHIMA T. *et al.*, ed.
 1971 *Nihon o shiru jiten*. Tokyo, Shakai-shiso-sha.
- Règlements de l'ère Engi (*Engi-Shiki*)
 1979 Tokyo, Yoshikawa Kobunkan.
- ROTERMUND, Hartmut
 1979 *Collection de sable et de pierres. Shasekishū*, par ICHIEN Mujū (Traduction, préface, commentaires). Paris, Gallimard (« Connaissance de l'Orient »).
- ROTERMUND, Hartmut, ed.
 1988 *Religions, croyances et traditions populaires du Japon*, I. Paris, Maisonneuve & Larose.
- SEKINE Masatada
 1929 « Shokuzen-shi-wa », *Nihon fūzoku-shi kōza*, 25. Tokyo, Yūzankaku.
- SEKINE Shinryū
 1969 *Nara-cho shoku-seikatsu no kenkyū*. Tokyo Yoshikawa-kobunkan.
- SHIMURA I., ed.
 1955 *Kojien*. Iwanami, Tokyo.
- SHUFU NO TOMO, ed.
 1980 *Nihon ryōri saiji taikan. Denshō-jūnikagetsu*. Tokyo, Shufu no tomo.
- TADA Tetsunosuke
 1979 « Kashi », in IZUTSU G. *et al.*, ed., *Nihon fūzoku-shi jiten*. Tokyo, Kobundo.
- TSUJI Kaichi & TAKAHASHI Tadayuki
 1985 *Kamigami no ae* (Banquets des dieux). Tokyo, Shibata.
- YANAGIDA Kunio
 1931 « Meiji Taisho-shi », in *Teihon Yanagida Kunio Zenshū* (Œuvres complètes), 24. Tokyo, Chikuma-shobō : 129-414. (Rééd. 1970.)

ABSTRACT

Jane COBBI, *Drinking Gods and Gourmand Ancestors*. — Food offerings, a full part of worship in Japan, vary depending on whether they are made to divinities or ancestors. The *kami* are given saké and salted food, the *hotoke* tea and sweet cakes. The distinction is thus emphasized between the two major currents — Shinto and Buddhism — that have traditionally dominated the religious sphere in Japan.

ZUSAMMENFASSUNG

Jane COBBI, *Trinkende Götter und naschende Ahnen*. — Die Opfergaben an Nahrung — wichtige Kultbestandteile in Japan — sind unterschiedlicher Natur, je nachdem sie an Gottheiten oder an Ahnen gerichtet werden : Man bewirtet die *kami* mit Sake und gesalzenen Gerichten, die *hotoke* mit Tee und süßen Kuchen, gleichsam als ob man die Unterscheidung zwischen den beiden die religiöse Welt traditionell beherrschenden Hauptströmungen : Schintoismus und Buddhismus, hervorheben wollte.

RESUMEN

Jane COBBI, *Dioses bebedores y antepasados comilones*. — Las ofrendas de alimentos, que forman parte integrante de los cultos de Japon, son de diferente naturaleza según sean dirigidas a las divinidades o a los antepasados. Se regalan los *kami* con saké y alimentos salados, los *hotoke* con té y pasteles dulces, como para señalar la distinción entre las dos grandes corrientes que tradicionalmente dominan el mundo religioso : shinto y budismo.