

BOUDDHISME, SHINTOÏSME, ET CONSOMMATION DE VIANDE ANIMALE AU JAPON

Naomichi Ishige*

UN PASTORALISME PEU DÉVELOPPÉ

Le faible développement du pastoralisme caractérise le mode de production alimentaire traditionnel en Chine, en Corée, au Japon et en Asie du Nord-Est et du Sud-Est. Les moutons, les chèvres, le bétail, les chevaux, les chameaux et les daims, qui sont des animaux d'élevage sur le continent eurasiatique, sont des herbivores ongulés et grégaires originaires des steppes et de leurs environs. Ils se sont reproduits dans des zones aux conditions climatiques similaires et il s'avère qu'aucun animal d'élevage ne trouve ses origines dans l'Asie arrosée des moussons. Ainsi, si dans les

sociétés pastorales la population élève une large part des animaux domestiques et que sa nourriture dépend fortement du lait et de la viande produits par ceux-ci, ce style de vie ne s'est pourtant pas développé en Asie du Nord-Est ou du Sud-Est.

Les populations qui adoptent le pastoralisme comme mode de vie exploitent le lait de leur propre bétail ainsi que ses produits dérivés, en vue de leur propre consommation laitière. Comme nous le montre la carte des activités laitières dans le Vieux Monde au xv^e siècle, le pastoralisme n'a pas été intégré à la culture de la zone allant de l'Inde à l'Asie du Nord-Est et du Sud-Est. La consommation de lait y était donc impopulaire, à quelques exceptions près. En Chine du Nord, la limite entre les zones

* Traduction anglais/français de Miriam Perier

Répartition de la production et de la consommation du lait au xv^e siècle ¹



laitières et les zones non laitières s'est faite par la Grande Muraille, qui fut en effet construite pour protéger les peuples agricoles Han de l'invasion des nomades du Nord, pour lesquels l'utilisation du lait était courante.

Certes, bétail, chevaux et buffles furent tous élevés en Asie du Nord-Est et du Sud-Est, mais ils servaient généralement d'animaux de trait et n'étaient donc pas gardés pour leur lait ou leur viande. Ainsi, les familles de ces zones possédaient quelques animaux, pas de grands troupeaux. Le lait ne servait pas à la cuisine mais plutôt pour les soins, et n'était, de ce fait, consommé qu'à de rares occasions. L'usage voulait donc qu'en Asie du Nord-Est et du Sud-Est, le bétail et la volaille traditionnels soient des cochons, des gallinacés et des canards domestiques, voire, à certains endroits, des moutons, des chèvres et des chiens.

LE MONDE ANIMISTE

Dans les religions monothéistes occidentales, la différence entre Dieu et l'Homme est insurmontable, l'Homme, en effet, ne pourra jamais devenir Dieu. De plus, l'Homme ne se place pas à un niveau identique à celui des animaux, il en est le maître; Dieu offre effectivement aux humains le droit de gouverner les animaux. A l'inverse de l'Occident et de la religion monothéiste, en Asie du Nord-Est et du Sud-Est – là où les populations croyaient à l'origine à l'animisme et au shamanisme – une religion fondée sur la religion indigène du bouddhisme s'est développée. Dans la péninsule malaise et en Indonésie, la population adopta la religion musulmane. En Chine, le taoïsme et le polythéisme furent établis et la mentalité de la population s'accorda au confucianisme, dont l'éthique ressemblait beaucoup à une forme de religion.

¹ Naomichi, Ishige (ed.), 1997. *Mongoru no Shiroi Gochiso [Dairy Products in Mongolia]*. Tokyo: Chikuma Syuppansha. pp. 99-100

Certains concepts animistes existent aujourd'hui encore dans certaines minorités ethniques en Asie du Sud-Est tout comme au Japon. Comme nous le verrons plus tard, la relation entre l'Homme et l'animal, en termes alimentaires, a subi des changements historiques.

LE SHINTOÏSME

La religion indigène japonaise, le shinto, est fondée sur l'idée que les esprits ou les dieux habitent les animaux et la nature, comme les arbres, les montagnes ou les rivières. Il n'existe pas de discontinuité fondamentale entre l'Homme et les dieux, et on considère que l'esprit humain pénètre l'autre monde après la mort et se transforme en dieu. Après leur décès, certains grands héros shinto se voient construire un autel funéraire où la population leur voue un culte, comme à un dieu spécial.

Il n'existe pas de discontinuité fondamentale entre l'Homme et l'animal dans la religion shinto. Ainsi, les singes sont-ils qualifiés « d'humain à qui il manque trois poils », c'est-à-dire, « trois fois rien ». Il s'agit donc pour les shintoïstes d'une espèce très proche de l'Homme, à tel point que lorsque la théorie darwinienne fut introduite au Japon au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, l'idée selon laquelle l'*Homo sapiens* descendrait des primates fut acceptée sans grande opposition. De même, dans les contes populaires japonais, certains animaux comme les renards ou les rats laveurs peuvent parfaitement se transformer en humains. Les animaux sont capables de communiquer avec l'Homme et peuvent même lui jouer des tours. Dans de nombreuses croyances populaires shinto, les animaux sont soit vénérés comme des dieux, soit respectés comme messagers divins. Dans la croyance shinto, les mammifères, proches des humains, possèdent une grande force spirituelle, tout comme certains oiseaux. Au contraire, on

dénigre presque les poissons, les crustacés et les insectes du fait de leur très faible ressemblance avec l'homme.

LES AINUS

L'île d'Hokkaido, au Nord du Japon, abrite le peuple indigène des Ainus. Ces derniers ont su faire perdurer leur vision animiste du monde jusqu'au XIX^e siècle. Bien que cette peuplade possède de petites fermes, il s'agit essentiellement d'un peuple chasseur-cueilleur, ce qui comprend la chasse, la pêche et la cueillette. Les habitants d'Hokkaido justifient leur chasse par le fait que, selon la vision Ainu du monde, il existe un univers au-delà, dans lequel vivent les dieux, esprits de leurs ancêtres et des animaux. Les dieux-animaux rendent visite au monde des humains en se déguisant en ours ou en cerfs, offrant ainsi leurs pelages et leur viande à la postérité. Le peuple Ainu peut donc recevoir les offrandes des dieux en chassant, dès lors qu'il les remercie par un rituel leur permettant de renvoyer, dans l'au-delà, l'esprit de l'animal tué.

PEU D'ANIMAUX ÉLEVÉS POUR LEUR VIANDE

La culture du riz irrigué fut introduite au Japon par la Chine et la Corée et se répandit aux environs de 500 av. J.-C., au Néolithique. Avant ce développement, la population de l'archipel japonais se nourrissait grâce à la chasse et à la cueillette. Les fouilles archéologiques ont permis de découvrir que la chasse au cerf et au sanglier était la plus fréquente. Par ailleurs, et du fait des longues côtes japonaises, on mangeait à l'époque également beaucoup de crustacés et de poissons. En fait, les seuls animaux domestiques de cette société de chasseurs-cueilleurs étaient les chiens, qui servaient à la chasse. Ainsi

n'étaient-ils pas consommés, et comme l'ont montré les fouilles archéologiques, les chiens morts étaient enterrés intacts.

A l'inverse de ce qui se pratique dans la société de chasse et de cueillette, on ne trouve pas de chiens enterrés dans la société agricole. On présume donc que le goût pour la viande canine est apparu lorsque la société a adopté l'agriculture. Les gallinacés ont par ailleurs probablement été introduits comme animaux domestiques avec l'avènement de l'agriculture, mais n'étaient pas, comme les chiens, utilisés dans l'alimentation des hommes. Il est également possible que les porcs aient été introduits au Japon avec la culture rizicole, mais leur élevage était alors encore limité. Les fouilles n'ont permis de déterrer des os de porcs que dans la zone occidentale du Japon, déjà bien développée culturellement. Toutefois, comme nous le verrons par la suite, l'élevage de porcs fut interrompu lorsque la consommation de viande fut prohibée. Les recherches archéologiques permettent d'affirmer que le bétail, les chevaux et les porcs furent élevés à partir du IV^e siècle, mais quoiqu'il en soit, les gens possédaient peu d'animaux et ces derniers étaient élevés dans le seul but d'en faire des animaux de trait, pas pour être consommés.

Lorsque la riziculture irriguée s'implanta, la majorité de la population était concentrée sur les plaines, tandis que le nombre d'habitants des montagnes tendait à diminuer. Les opportunités de consommation de gibier s'amoindrirent et il était par ailleurs rare, dans cette culture, d'élever des animaux pour leur viande. Par conséquent, les fermiers mangèrent rarement d'autres animaux que des poissons et des crustacés, et ce, avant même que le bouddhisme ne devienne populaire.

BOUDDHISME ET CONSOMMATION DE VIANDE : UNE INCOMPATIBILITÉ DURABLE

Selon la religion bouddhiste, qui trouve ses origines en Inde, les animaux, contrairement aux plantes, sont doués d'un esprit. Buddha lista un nombre de recommandations, dont celle de ne pas tuer d'animaux. Eviter toute consommation de viande fait donc partie des préceptes bouddhistes, bien que la religion autorise la consommation de lait et de produits laitiers. Il y a toutefois très peu de bouddhistes aujourd'hui qui ne consomment ni mammifères, ni volailles, ni poissons.

Dans le bouddhisme Hymayana par exemple, les gens consomment de la viande et du poisson bien qu'ils soient bouddhistes. Trois circonstances autorisent les moines et les nones bouddhistes à manger de la viande :

- 1) lorsque le moine n'a pas vu l'animal se faire tuer ;
- 2) lorsqu'il ne l'a pas entendu se faire tuer pour lui ;
- et 3) lorsqu'il n'en doute pas.

On appelle les « trois types de chair propre », cette viande que le clergé peut consommer. Le bouddhisme Mahayana, qui fut apporté en Chine, en Corée et au Japon, est plus strict que le bouddhisme Hymayana. En effet, en théorie, le bouddhisme Mahayana interdit à ses fidèles de consommer de la viande, mais en pratique seul le clergé se doit de respecter cette règle à la lettre.

En Chine, au VI^e siècle, un empereur interdit aux moines de manger de la viande, se fondant sur un concept bouddhiste. Si un moine était pris à manger de la viande, il était très sévèrement puni. Ces cas montrent avec ironie que certains moines consommaient effectivement de la viande à cette

époque. Plus tard, la consommation de viande fut interdite, même si le statut du bouddhisme en Chine était différent du Japon ou de la Corée. Le bouddhisme ne devint jamais la seule religion officielle en Chine et n'était donc qu'une religion parmi d'autres, dont le taoïsme. L'interdiction de consommer de la viande ne domina donc pas dans toute la Chine. Il est intéressant de noter qu'au cours de l'histoire, pour les bouddhistes, la viande faisait partie des délicatesses culinaires et qu'aujourd'hui, seuls quelques bouddhistes enthousiastes suivent un régime végétarien certains jours, comme le premier et le quinze de chaque mois, ou à l'occasion de l'anniversaire du décès d'un parent proche.

LA CORÉE

Attachons-nous à présent au cas coréen. Au VI^e siècle, la péninsule coréenne comptait plusieurs pays, dont Silla et Baekje. Les archives nous informent que les deux rois de Silla et Baekje ordonnèrent l'interdiction de tuer et de manger des animaux. Cette interdiction de manger de la viande n'était pas générale, et à Silla par exemple, il n'était interdit de tuer des animaux qu'au printemps et à l'été, c'est-à-dire pendant leur saison des amours. Par ailleurs, la période d'interdiction effective de tuer et de manger des animaux ne dépassait pas six jours par mois. La dynastie Goguryeo (918-1392), qui unifia, avec Silla, la péninsule coréenne, favorisa la diffusion du bouddhisme, ainsi même la population laïque devint peu encline à manger des animaux, ce qui réduit fortement le nombre d'abattages. Un rapport sur la Corée, rédigé par un membre de l'ambassade chinoise en 1123, décrit qu'«à Goguryeo, les gens respectent le bouddhisme et n'abattent pas d'animaux. C'est pourquoi seuls le roi et les grands hommes d'Etat peuvent manger du mouton et du bétail. Les gens évitent les abattages et les animaux ne sont gardés que pour les représentants étrangers». Pour abattre un animal il fallait «lui attacher les quatre pattes et le lancer dans le feu. Si l'animal

est vivace il sera battu à mort avec des barres quadrangulaires. Dans de tels cas l'estomac et d'autres organes internes se déchirent et les excréments se déversent. Bien que cette viande soit cuite, elle est trop fétide pour être consommée».

Au XIII^e siècle, la Chine est envahie par les peuples mongols nomades, et de cette population sinisée naît la dynastie Yuan. La péninsule coréenne est à son tour envahie par la dynastie Yuan et la Corée devient une colonie. Les soldats mongols positionnés en Corée introduisent l'élevage d'animaux et commencèrent à élever des chevaux et du bétail en grandes quantités. Apparut alors un groupe populaire coréen qui avait appris à abattre les bêtes avec un marteau, et qui se dévoua donc aux tueries. Ce groupe d'individus fut ensuite exclu et considéré comme une classe inférieure. Bien que la consommation de viande fût presque oubliée pendant un temps avec l'expansion du bouddhisme, le contrôle du pays par les Mongols la raviva. Les habitudes et recettes culinaires mongoles et chinoises furent également introduites en Corée au cours de cette ère. Le barbecue de boeuf coréen vient probablement des importations des styles culinaires étrangers de cette époque. La dynastie coréenne qui apparut après les Goguryeo opprima le bouddhisme et l'interdiction de consommer de la viande s'affaiblit encore davantage. Suite à cela, les bouddhistes qui n'étaient pas membre du clergé ne suivaient un régime végétarien strict que lors des menus rituels, par exemple lors de funérailles.

L'INTERDICTION DE CONSOMMER DE LA VIANDE AU JAPON

Le bouddhisme fut introduit au Japon au VI^e siècle, et la religion, protégée par la famille impériale, se développa rapidement le siècle suivant. Le boudd-

dhisme devint la religion officielle. La première prohibition en termes de consommation de viande fut introduite dans le pays en 675 par l'Empereur Tenmu. Elle incluait l'interdiction d'utiliser des pièges pour la chasse ou la pêche, ceux-ci pouvant entraîner une surexploitation des animaux. De plus, la période de consommation d'animaux fut établie par la prohibition, de sorte qu'il était impossible de consommer du bétail, des chevaux, des chiens, des singes et des volailles entre le 1^{er} avril et le 30 septembre du calendrier lunaire.

Les cinq types d'animaux sujets à la prohibition furent choisis en fonction des descriptions des saintes écritures bouddhistes : « Les chiens aboient la nuit. Les coqs annoncent le jour. Le bétail aide à l'agriculture. Les chevaux aident à la marche. Les singes appartiennent à la même espèce que l'Homme. C'est pourquoi les hommes ne doivent pas manger ces animaux ».

Il y a deux aspects intéressants dans cette description. Le premier est que la prohibition n'était limitée qu'aux périodes de travail dans les rizicultures. Les gens étaient donc autorisés à consommer de la viande le reste du temps. Le second est que les cerfs et les sangliers sauvages, qui représentaient d'importantes sources de nourriture à l'époque, ainsi que les porcs, élevés pour leur viande, n'étaient pas sujets à la prohibition. Le statut de ces cinq animaux diffère toutefois dans le Japon ancien. En effet, il fut un temps où la consommation de chiens était répandue en Asie du Sud-Est, en Océanie, en Chine et en Corée. Les pâturages n'étant pas développés dans ces régions, les chiens étaient rarement des chiens de troupeau. Par ailleurs, à l'inverse des cultures occidentales, dans ces pays, le concept du chien « meilleur ami de l'homme » n'était pas répandu. Cette relation très forte entre l'Homme et son animal de compagnie – que certaines cultures considèrent comme

une sorte de fétichisme – ne fut pas établie dans ces régions, y compris au Japon.

Dans la mythologie japonaise, les coqs sont considérés comme des animaux divins, des messagers des dieux, et il a donc toujours été très mal vu de les manger. Ces volailles furent donc élevées soit pour annoncer le jour, soit comme coqs de combats.

Bien que les singes fussent consommés au Japon depuis la période néolithique, ils n'étaient pas une cible privilégiée pour les chasseurs. Du fait de leur ressemblance avec l'espèce humaine, les singes bénéficient d'une position particulière dans les us et coutumes japonais. Dans la religion shinto, ils sont des messagers des dieux. Les chasseurs des époques postérieures ne souhaitaient pas tuer de singes. Même s'il arrivait que l'on consomme leur viande, l'animal n'était pas perçu comme une source de nourriture mais comme une base aux médicaments permettant de guérir des maladies incurables.

Dans la Chine et la Corée anciennes, il existait une coutume selon laquelle, dans le cadre d'une cérémonie rituelle, des bovins et des chevaux pouvaient être sacrifiés pour les divinités ou les ancêtres, et être ensuite consommés par les fidèles. Le concept de religion sacrificielle ne fut toutefois pas importé au Japon. Par ailleurs, dans la religion japonaise ancienne existe la notion de « *kegare* » qui signifie « saleté » ou « malpropreté ». La mort humaine ou animale, le saignement ou la naissance sont perçus comme des faits physiologiques inhabituels, qui troublent l'ordre quotidien et donc comme des événements sales contaminant la sainteté. L'abattage de mammifères, qui s'accompagne forcément de saignements, nuit à la sainteté du rituel et il est donc interdit de consommer de la viande pendant toute cérémonie religieuse au Japon. Certaines archives permettent de penser que les Chinois et les Coréens qui venaient au

Japon sacrifiaient du bétail pour leurs dieux tandis que les Japonais rejetaient cette coutume. En 654, bien avant que l'on interdise la consommation de viande au Japon, une loi interdit de sacrifier le bétail et les chevaux pour le rituel de la pluie.

SHINTOÏSME ET BOUDDHISME

Au VIII^e siècle, au Japon, on établit un régime organisant la nation à partir des préceptes bouddhistes, et on construisit des temples gérés par le gouvernement dans différentes parties du pays. Les idées politiques, qui faisaient se rejoindre l'autorité royale japonaise et le bouddhisme, se formaient selon les circonstances et il n'était pas rare que les empereurs proclament un décret interdisant l'abattage de tout animal. En 725 on construisit à Nara, la capitale du Japon de l'époque, le plus grand Bouddha en bronze jamais construit, ainsi qu'un temple bouddhiste immense pour l'abriter. Pour commémorer cette construction, il fut interdit de tuer toute créature dans le pays pendant un an. Les pêcheurs, qui auraient tout perdu du fait de cette prohibition se virent offrir suffisamment de riz par le gouvernement pour pouvoir subsister. Il arriva de temps en temps, jusqu'au XI^e siècle, que de tels ordres soient décrétés. La nécessité de l'ordre indique qu'il était certainement difficile aux populations de renoncer au goût de la viande.

C'est aux alentours du X^e siècle, du fait de l'expansion des enseignements bouddhistes, que le clergé, l'aristocratie et la population urbaine commencèrent à ressentir une certaine culpabilité en consommant de la viande de mammifères. Plus tard, le concept de la réincarnation fit son apparition dans les croyances populaires et les gens pensaient alors qu'ils renaîtraient après leur mort mais qu'ils n'auraient alors pas forcément forme humaine. On se mit alors à croire que les mangeurs de viande pourraient être

réincarnés en animaux. D'autres craignirent de manger des proches réincarnés en animaux s'ils mangeaient de la viande animale. De telles croyances renforcèrent le tabou de la consommation de viande de l'époque, un tabou également rattaché à l'idée de *kegare* du shintoïsme, impliquant que les personnes ayant mangé de la viande fussent perçues comme contaminées et interdites de participation aux cérémonies et festivités shinto pendant un certain laps de temps.

Les croyances bouddhistes et shintoïstes peuvent coexister dans la société japonaise car le monothéisme n'y est pas très développé. Une même personne peut donc croire au bouddhisme comme au shintoïsme. Ainsi, des lieux saints shinto peuvent être construits sur les terres des temples bouddhistes. La plupart des gens croient au bouddhisme comme au shintoïsme, et selon ces deux croyances, la consommation de viande est un tabou.

Au fur et à mesure de l'expansion de ce tabou, toutes les personnes travaillant dans l'abattage, le décorticage, et la manufacture de cuirs furent exclues du fait de leurs professions. De par leurs activités, ces individus continuèrent à manger la viande de bovins, de chevaux et de cerfs bien que cet usage fût objecté par le bouddhisme et perçu comme sale par le shintoïsme. Ils pâtirent d'une forme de ségrégation et furent exclus du reste de la population à partir du XIII^e siècle environ. La discrimination augmenta davantage avec l'introduction du système des castes par le gouvernement, ce qui entraîna des problèmes sociaux au Japon dont les effets se font ressentir aujourd'hui encore.

Certains chasseurs vivaient de leur chasse, mais pour la plupart d'entre-deux, il s'agissait d'une activité annexe. Les chasseurs à « temps-partiel » se lancèrent dans une petite activité fermière dans les zones montagneuses, là où vit une grande variété

de gibiers. Ils ne chassaient que pendant la période de repos agricole et le gibier fut utilisé pour sa fourrure ou comme base à des médicaments. Ces chasseurs ne furent pas exclus de la société car ils avaient développé des rites de chasse leur permettant de s'acquitter de toute culpabilité face à la mort des animaux. Par exemple, lorsqu'ils tuaient de grands animaux, comme des ours, des sangliers sauvages ou des cerfs, ils offraient des prières à la déesse protectrice de la montagne. Ils invoquaient la déesse de sorte que les esprits des animaux retournent dans le monde des dieux et des déesses, et qu'ils renaissent. Dans d'autres cas ils vénéraient Bouddha pour que les animaux aient une autre vie dans le paradis bouddhiste.

L'ÉVOLUTION DU TABOU DE LA CONSOMMATION DE VIANDE

Bien que la consommation de viande se soit raréfiée au Japon, sauf pour les castes inférieures et les chasseurs, les gens n'arrêtaient pas complètement de manger de la viande animale. Si la consommation de cheptel était strictement interdite, on fermait les yeux sur le gibier.

Les Samourais, dont le pouvoir s'intensifia à l'Est du pays à partir de la seconde moitié du XII^e siècle, organisaient souvent de grandes chasses à vocation, notamment, d'entraînement militaire, et consommaient parfois la viande du gibier. Il arrivait également que des malades soient autorisés à manger de la viande de cerf et de sanglier pour se soigner, ce qui ne manquait pas de pousser certaines personnes à se servir de la maladie comme excuse pour pouvoir consommer de la viande. Comme le montrent ces deux exemples, il existait

des possibilités de manger de la viande, mais il ne s'agissait jamais de choix populaires. Les bouchers ne firent leur apparition dans les villes qu'à la seconde moitié du XVIII^e siècle, ce qui montre qu'il n'était pas habituel pour les gens ordinaires d'obtenir de la viande. Les fermiers élevaient quelques bovins et quelques chevaux comme animaux de trait, et les traitaient comme des membres de la famille. Au décès de ces derniers, on les enterrait généralement sans les avoir mangé. Lorsque la prohibition pénétra le quotidien des gens ordinaires, l'élevage de porcs devint impopulaire. De même, dans la mesure où les coqs² étaient sacrés, si les individus venaient à les manger ou à manger leurs œufs, la croyance populaire voulait qu'ils soient punis par les dieux ou par Bouddha. Ainsi, si les gens voulaient manger de la viande, ils tuaient discrètement un chien, bien plus accessible et populaire que d'autres animaux domestiques.

Les Japonais n'élevèrent pas leur cheptel dans le but de le consommer, avaient de très rares occasions de manger du gibier et n'avaient pas pour habitude de consommer des produits laitiers. Pour les gens ordinaires, la base des aliments d'origine animale était constituée de poissons et de crustacés. Le *Jodo-Shinsyu* est un concept bouddhiste qui autorise aux moines et aux nones bouddhistes de consommer du poisson malgré l'interdiction de consommer de la viande. Mais dans la mesure où ce concept n'apparut au Japon qu'au XIII^e siècle, les monastères avaient développé nombre de recettes riches en protéines végétales comme le tofu.

Les bouddhistes en général consommaient des poissons et des crustacés sans ressentir une quelconque culpabilité, bien que ces aliments ne soient pas consommés lors d'événements religieux comme des funérailles ou l'anniversaire du décès d'un proche. La population considère alors le pois-

² Ndlt: et par inclusion, les poules.

son et les crustacés comme des délicatesses culinaires, ce qui a donné de nombreuses recettes à base de poisson dans la cuisine traditionnelle japonaise. Il est intéressant de noter qu'à cette époque, ni les baleines ni les dauphins n'étaient considérés comme des mammifères – mais comme des poissons – et n'étaient en conséquence pas inclus dans l'interdiction. De plus, puisque les Japonais ne consommaient pas de viande, il était rare d'utiliser de matières grasses ou d'épices en cuisine – contrairement à la cuisine chinoise ou coréenne.

Certaines exceptions aux traditions susmentionnées existent. En effet, la dynastie Ryukyu, qui fut un royaume indépendant des terres japonaises, s'installa dans les îles du Sud du pays. Ce royaume ne subit pas l'influence des concepts bouddhistes et la population, fortement influencée par la Chine, éleva et consomma des porcs et des chèvres. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, le peuple indigène Aïnou du Nord du pays n'est pas bouddhiste. Il chasse, et la viande représente une part importante de sa nourriture. Finalement, bien que certains peuples des zones isolées du pays aient développé leurs propres habitudes de consommation de viande, on peut affirmer qu'il est devenu commun de ne pas consommer de la viande au Japon.

L'INFLUENCE EUROPÉENNE

En 1543, un navire marchand portugais dériva vers une petite île du Sud du Japon. Le seigneur de l'île acheta alors des armes aux Portugais, et ses serviteurs apprirent à s'en servir et à les fabriquer. Cette rencontre entre Japonais et Européens fut la première à être consignée sur les registres officiels. Plus tard, dans la seconde moitié du XVI^e siècle, des missionnaires de la Société de Jésus arrivèrent au Japon et y propagèrent leurs enseignements avec énergie. Un missionnaire portugais du nom de Luis

Frois, qui resta au Japon entre 1562 et 1592, décrivit ainsi l'absence d'abattages d'animaux dans la coutume japonaise: « Pour les Européens, tuer des hommes est effrayant, mais pas du bétail, des volailles ou des chiens. A l'inverse, les Japonais tremblent à l'idée de tuer des animaux, mais pas des hommes. »

Les Japonais qui devinrent chrétiens suite à la propagande se virent libérés du tabou bouddhiste et shintoïste et commencèrent ainsi à manger de la viande avec les missionnaires. Les archives indiquent qu'en 1557 à Kyushu, une île du Sud du Japon, un prêtre invita environ 400 personnes à un repas le lendemain de Pâques. Il apporta une vache et la fit bouillir avec du riz. On raconte que les croyants mangèrent le repas avec grande satisfaction.

En plus des Chrétiens, la population ordinaire commença également à manger du bœuf dans les alentours des ports de Nagasaki et Hirado à Kyushu, qui en fait étaient les lieux d'ancrage des navires portugais et espagnols. Ceci entraîna une augmentation du prix du bœuf qui, à son tour, favorisa la réhabilitation de l'élevage de porcs dans les zones entourant les ports. De manière assez intéressante, des navires chinois commencèrent à cette même époque à faire des escales dans ces deux villes portuaires et des colonies chinoises s'y installèrent. On pense donc que l'élevage de porcs est une des conséquences de l'influence des Chinois, qui apprécient la viande porcine.

Les méthodes de cuisine japonaises utilisant du poulet et des oeufs remontent au XVII^e siècle. L'influence de la cuisine européenne et chinoise est évidente dès lors que les Japonais changèrent leur vision sur les gallinacés: d'oiseaux inviolables ils sont passés à animaux à usage alimentaire sans

pour autant qu'ils soient très appréciés à cette époque. Par exemple, on peut lire dans un ouvrage de recettes culinaires publié en 1674 : « Si vous préparez du poulet, vous devriez également préparer un autre plat. Il peut s'avérer nécessaire d'avoir un plat de remplacement car de nombreuses personnes n'aiment pas le poulet ».

Par ailleurs, en raison de la forte propagation du christianisme dans ces régions, la consommation de boeuf – introduite par les Européens – devint à la mode dans les zones occidentales du Japon, où en plus des Chrétiens, des Japonais ordinaires se mirent à consommer du bœuf. Les moines bouddhistes décrièrent cette nouvelle habitude et eurent une opinion très hostile de la chrétienté. Ils se servirent de la viande comme excuse pour calomnier les missionnaires et répandre des rumeurs des plus vicieuses à leur égard : par exemple que les chrétiens mangeaient de la chair humaine ou encore qu'ils tuaient des enfants et buvaient leur sang.

Le gouvernement de Tokugawa craignait la chrétienté et la possibilité de voir le Japon envahi par les Européens grâce à leur influence religieuse. Ainsi, en 1612 le gouvernement édicta un arrêté officiel stipulant que la propagande chrétienne était strictement interdite et que les missionnaires et tous ceux qui ne se convertissaient pas au bouddhisme seraient déportés. L'abattage, pour la viande, de bétail et de chevaux fut simultanément interdit. Plus tard, le gouvernement coupa les relations extérieures avec tous les autres pays à l'exception des Pays-Bas et de la Chine, dont les navires furent autorisés à faire une escale au port de Nagasaki. Il fut interdit à tout étranger de pénétrer le pays et à tout Japonais de faire un voyage à l'étranger. Alors connue sous le nom de Sakoku, la politique mise en place au Japon ferma le pays au monde extérieur pendant deux siècles.

MANGER DE LA VIANDE PENDANT LA PÉRIODE EDO

La consommation de viande fut réintroduite au Japon avec le retour de l'influence étrangère, mais la tentative fut rapidement avortée pendant cette période d'isolement national. Tunayoshi, le *shōgun* Tokugawa de la fin du XVII^e siècle interdit la fauconnerie bien qu'il s'agissait d'un privilège des seigneurs féodaux. Il arrêta lui même de manger de la volaille et du poisson et ordonna d'interdire l'abattage de tout animal. Né durant l'année du chien, il suivit les conseils d'un moine et se mit à chérir tout particulièrement les chiens. Il fit construire des abris pour près de quarante mille chiens errants à Edo et les éleva. Il ordonna également que toute personne qui tuerait un chien subisse une punition des plus sévères. Bien qu'il s'agisse de cas extrême, cette politique d'interdiction fut maintenue par la suite.

Néanmoins, le sentiment de culpabilité lié à la consommation de viande diminua au fil du temps. Pendant la période Edo le gouvernement était en charge du contrôle de la religion, et une administration séculière pris le dessus sur l'autorité des religieux. Le tabou lié à la consommation de viande s'amoindrit à partir du XVIII^e siècle, dès lors que pouvoirs bouddhiste et shintoïste interdisant cette pratique disparurent. Par ailleurs, certaines personnes s'ouvrirent aux connaissances de la culture occidentale grâce aux livres provenant des Pays-Bas, le seul pays occidental à poursuivre les échanges commerciaux avec le Japon pendant la période Sakoku. Les intellectuels se mirent à prôner la consommation de viande, considérant que son interdiction n'était que superstition. Ils arguaient du fait que la viande était un produit hautement énergisant et que la population s'affaiblirait si elle n'en consommait pas.

La situation dans le Japon de l'époque peut s'illustrer de la manière suivante: au XVIII^e siècle, à Edo, importante ville d'un million d'habitants, il n'y avait qu'un seul magasin vendant du gibier. Ce magasin n'était pas considéré comme un commerce de nourriture mais comme une sorte de pharmacie. Toutefois, à partir du XIX^e siècle, le nombre de bouchers augmenta. Ces bouchers vendaient les viandes de sanglier, cerf, renard, lièvre, loutre, loup, ours, et espèces caprines. Un homme, nationaliste, s'éleva contre cette nouvelle tendance et déclara: « Je ne peux supporter de passer devant de telles boucheries. Tout a commencé à cause de certains intellectuels pollués par les coutumes hollandaises. Ils ont répandu la saleté à travers Edo. Cela attise la colère du Dieu du feu, et c'est pourquoi nous avons souffert de nombreux incendies ces derniers temps »³.

La période Sakoku pris fin dans les années 1850. Les pays occidentaux poussèrent le Japon à ouvrir ses portes et signèrent des traités de commerce avec le gouvernement nippon. Des colonies furent alors construites pour les populations occidentales dans certains ports du pays. Les habitants de ces colonies souhaitaient acheter du bétail des paysans avoisinants mais ces derniers refusaient lorsqu'ils savaient que ce bétail serait tué pour sa viande. Les étrangers se virent donc contraints d'importer du bétail de Chine, de Corée, et même des Etats-Unis. Les animaux étaient tués et décortiqués en mer et la viande, vendue ensuite dans les colonies. Dans les années 1860, des restaurants servant des pot-au-feu de bœuf ouvrirent leurs portes dans les grandes villes. Il s'agissait de bœuf mijoté accompagné de sauce soja ou de pâtes de soja, en somme, l'ancêtre du Sukiyaki. Yukichi Hukuzawa, qui fonda l'université Keio, fit ses classes dans une « boîte à bac » pour suivre les enseignements hollandais dès 1854. Dans son autobiographie, figure une description de ces restaurants:

« Il y avait deux restaurants à Osaka qui servaient du pot-au-feu. Ces restaurants pâtissaient du plus mauvais statut, et aucun individu décent ne souhaitait donc s'y rendre. Parmi leur clientèle habituelle figuraient les truands tatoués de la ville ou les étudiants de la boîte à bac dans laquelle je suivais les enseignements hollandais. Nous ne savions pas d'où provenait la viande. Elle pouvait donc être importée, être de la viande de boucherie, ou venir d'un animal mort de maladie. Ce n'était vraiment pas cher, nous pouvions donc remplir nos estomacs de bœuf, d'alcool et de riz bien que la viande soit dure et très odorante »⁴.

UNE MODERNISATION FAVORISANT LA CONSOMMATION DE VIANDE

Le système féodal mis en place par le gouvernement Tokugawa fut renversé en 1868. S'ensuivit la centralisation du gouvernement et le chemin vers un Etat-nation moderne. Le Japon avait alors deux grands objectifs nationaux:

- 1) atteindre la révolution industrielle via l'introduction de l'industrialisation moderne en provenance d'Europe et des Etats-Unis,
- 2) la mise en place d'une force militaire moderne fondée sur un système de contingent. Pour atteindre de tels objectifs, le pays se devait d'avoir des travailleurs et des soldats robustes. Certains intellectuels informés de ce qui se passait en Europe et aux Etats-Unis considérèrent que l'absence de viande et de produits laitiers dans le menu alimentaire japonais expliquait la faiblesse physique des japonais, tant en termes de santé que de force physique.

En 1868, en réponse à l'insistance des intellectuels, le gouvernement fit construire une entreprise qu'il gérait par la suite directement en vue de produire du bœuf et du lait. De la même manière, les soldats

3 Tomokiyo Oyamada. 1909. *Matsunoya Hikki* [Matsunoya Journal]. Tokyo: Kokuso Kankokai. p. 174

4 Yukich Fukuzawa [1899] 1978. *Fukuo Jiden* [The Autobiography of Fukuzawa Yukichi]. Tokyo: Iwanami Shoten. pp. 63-64



malades et blessés se voyaient offrir du bœuf dans un hôpital militaire. En 1872, pour encourager la population à manger de la viande, on lui fit largement savoir que l'empereur Meiji, lui, en mangeait. L'année suivante, le gouvernement autorisa les moines à manger de la viande et à se marier. Dans la mesure où les hommes du clergé étaient ceux pour lesquels l'interdiction avait été la plus stricte, cette autorisation leva entièrement le tabou de la consommation de viande, auparavant si prégnant dans le pays. Le gouvernement initia une campagne affirmant que la consommation de viande et de lait était l'une des qualités des populations modernes et civilisées, de sorte que des personnes comme les cadres des administrations et les intellectuels tout comme les dirigeants se devaient de suivre cette nouvelle tendance.

Un certain nombre de restaurants occidentaux s'ouvrit dans les villes. Ces restaurants, perçus comme des lieux dans lesquels on pouvait aussi bien manger de la nourriture exotique que de la viande, gagnèrent en popularité. Si des modes de cuisson traditionnels comme le Sukiyaki furent inventés pour la viande, la plupart du temps, celle-ci fut préparée à la mode occidentale du fait de l'absence de viande dans les recettes traditionnelles japonaises. On peut se demander pourquoi, alors, les recettes chinoises ou coréennes n'ont pas connu de succès à cette période. Cela pourrait s'expliquer par la trop grande proximité de ces deux pays avec Japon. Leurs plats de viande pouvaient ainsi être trop familiers pour les Japonais et ne pas stimuler leur curiosité, dans la mesure où ils se mangeaient avec du riz et non du pain, des baguettes et non des couverts occidentaux, très surprenants pour les Japonais de l'époque. Le style de vie à l'occidentale était à cette époque établi comme une sorte d'idéal pour les Japonais, et cela devint une sorte de mode. La cuisine occidentale fut donc perçue comme le repas civilisé, tandis que la

cuisine orientale ne bénéficia pas du statut de cuisine moderne.

La clientèle des restaurants occidentaux était une clientèle aisée. Les gens ordinaires, eux, pouvaient goûter la viande auprès des militaires ou dans les restaurants Sukiyaki, en ville. Le Sukiyaki devint un des plats nationaux, mais jusqu'au xx^e siècle, la population rurale qui le préparait se sentait toujours quelque peu coupable. En effet, les gens vénéraient généralement les dieux shinto ou les esprits de leurs ancêtres à leur domicile. Les gens avaient donc peur de contaminer ces derniers avec l'odeur de la viande, ce qui explique que certaines personnes préparaient ces plats à l'extérieur ou recouvraient de papier les temples domestiques shinto ou bouddhistes pour les protéger de l'air pollué.

LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

La doctrine bouddhiste n'interdisait pas la consommation de lait. Certaines archives historiques prouvent que les empereurs japonais et leur aristocratie consommaient des produits laitiers depuis les temps les plus anciens. Mais cette habitude disparut pendant tout le temps du tabou lié à la consommation de viande. Le gouvernement Tokugawa reprit la production de produits laitiers au xviii^e siècle sous influence néerlandaise. Ces produits étaient toutefois considérés à l'époque comme des médicaments, et seule l'aristocratie en mangeait lors de certaines occasions.

La croyance populaire voulait que le lait des animaux domestiques soit bon pour leur propre litière et qu'il ne faille donc pas le leur prendre. Lorsque le Japon entama son processus de modernisation, le gouvernement encouragea la consommation de lait et de ses produits dérivés en vue de faire avancer la

nation, et ce même si, pour la population, ces produits étaient au premier abord répugnants.

Dans les villes du début du xx^e siècle, on s'accoutuma à se faire livrer du lait pasteurisé et en bouteille. La plupart des personnes en bénéficiant étaient des mères dont le lait maternel ne suffisait pas à élever leurs enfants. Le lait était donc à cette époque avant tout une nourriture pour nourrissons ou pour personnes souffrant de faiblesses physiques. Ce n'est qu'au cours des années 1950 que la population, de manière générale, se mit à boire du lait.

Les produits laitiers tels que la crème, le beurre, le fromage et les yaourts furent assez difficiles à populariser car les gens ne les appréciaient guère. Ainsi, avant la Seconde Guerre mondiale, les principaux produits laitiers consommés au Japon étaient le lait en poudre pour bébé et les glaces. Ce n'est que dans les années 1970 que le beurre et le fromage devinrent populaires, entraînant avec eux la consommation de pain pour le petit-déjeuner des foyers. L'utilisation du lait et de ses produits dérivés a augmenté au Japon bien qu'elle n'atteigne pas les niveaux occidentaux : en un an, en moyenne, un Japonais en consomme 93,1 kg (2003), soit à peine un quart de la consommation annuelle d'un Français (410,7 kg, 2003).

LA VIANDE ET LA MODERNISATION DE LA POPULATION

Si l'on se fie à la moyenne statistique de la période 1934-1938, soit 70 ans après la levée de l'interdiction, la quantité de viande consommée quotidiennement par personne n'est que de 6,1 g. Si nous convertissons la quantité de viande en Sukiyaki, le plat de viande le plus populaire chez les Japonais, cela

revient à un plat de viande par mois. On peut ainsi affirmer que bien que l'habitude de consommer de la viande se soit répandue à cette époque, les quantités absorbées restent tout de même très faibles.

Le régime alimentaire japonais a beaucoup changé avec les rapides progrès économiques des années 1960. L'abondance a permis de changer non seulement la quantité mais également la qualité de la nourriture. Bien que le régime alimentaire japonais traditionnel soit fondé essentiellement sur le riz et les légumes, la quantité de poisson sur le menu a augmenté et les produits à base de viande et de lait sont devenus des produits de consommation quotidienne depuis cette époque. En conséquence, l'absorption de protéines animales et de graisses a fortement augmenté et a entraîné l'augmentation de l'utilisation d'épices, allant de pair avec la préparation des viandes.

Selon les statistiques de 2003, la quantité de viande consommée par personne et par an au Japon était de 43,1 kg, soit moins de la moitié de son équivalent français (111,3 kg). En revanche, au Japon, la consommation annuelle de poissons et de crustacés (66,7 kg) représentait plus du double de la France (31,2 kg). Ces modes alimentaires n'ont pas changé au Japon ces douze dernières années. Ceci montre que les Japonais sont satisfaits de la quantité de viande et de poisson qu'ils absorbent et qu'ils apprécient donc d'en consommer quotidiennement.

L'autorité du bouddhisme et du shintoïsme a aujourd'hui beaucoup perdu de sa force, et la population ne culpabilise pas lorsqu'elle mange de la viande animale. Si certaines personnes évitent de manger de la viande, la raison est souvent médicale. Les fondements des arguments végétariens ne sont plus religieux, mais nutritionnels ou scientifiques. Comme d'autres pays industriels, le Japon connaît le phénomène suivant : lorsque l'autorité religieuse diminue, c'est la science qui guide le peuple à sa place.