

N AISSANCE ET ÉVOLUTION DE LA CUISINE OCCIDENTALE JAPONISÉE

Meiji (1868-1912), Taishō (1912-1926) et début Shōwa (1926-1937¹)

TAKADA Masatohi 高田公理
Université Mukogawa Joshi 武庫川女子大学

Il est bien connu que les pratiques alimentaires des Japonais se sont transformées en profondeur à partir de l'ère Meiji². Ces mutations s'inscrivent dans ce que l'on a coutume d'appeler la « modernisation du Japon » (*kindaika* 近代化), processus qui participe, entre autres, de la réception et de l'assimilation de certains éléments des cultures européenne et nord américaine, parmi lesquels les goûts alimentaires et la cuisine occupèrent une place non négligeable.

Cependant, comme nous allons le voir, si de nouvelles formes de consommation virent le jour avec l'ère Meiji, la vie quotidienne des Japonais dans leur ensemble ne s'en trouva transformée qu'à partir de l'ère Taishō. En effet, l'adoption de certains modes de vie occidentaux est indissociable de l'urbanisation progressive du pays qui prit son essor au début du xx^e siècle avec l'exode rural massif. Ces nombreux ouvriers et salariés fraîchement arrivés des campagnes donnèrent naissance à une nouvelle société urbaine, fort sensible aux modes et qui constitua la clientèle naturelle d'un nouveau type de restaurants où l'on pouvait goûter de la cuisine étrangère.

Certaines entreprises comprirent vite l'intérêt qu'elles pouvaient tirer de cette profonde évolution de la société. Fondé en 1907 à Nihonbashi, le grand magasin Mitsukoshi offrit, dès l'année de son ouverture, les services d'une cafétéria à sa clientèle, répondant ainsi aux nouveaux

¹ Cette date correspond au début de la guerre sino-japonaise, avec l'invasion de la Mandchourie.

² ISHIGE Naomichi 石毛直道, « Shōwa no shoku : shoku no kakumei-ki » 昭和の食/食の革命期 (L'alimentation sous l'ère Shōwa : une période de grands changements) dans *Shoku no bunka shinpojiumu* 食の文化シンポジウム, Tokyo, Domesu ドメス, 1989.

besoins de consommation des Tokyoïtes. Cet espace de convivialité gagna immédiatement une excellente réputation et l'année suivante, avant même la construction d'une nouvelle annexe, le célèbre slogan de Mitsukoshi « Aujourd'hui le Teigeki, demain le Mitsukoshi ! » (« Kyō wa Tengeki, assu wa Mitsukoshi » 「今日は帝劇、明日は三越」) était sur toutes les lèvres³.

Vers 1918 une série de restaurants simples et commodes destinés à une clientèle ouvrière peu fortunée, les *kan.i shokudō* 簡易食堂, furent construits dans plusieurs quartiers de Tokyo — comme Kudan, Honjō ou Asakusa — grâce à une subvention du gouvernement municipal. Cinq ans plus tard, en 1923, la ville comptait environ 30 000 restaurants et débits de boissons, dont 20 000 de cuisine japonaise, 5 000 de cuisine occidentale, 1 500 de cuisine mixte et 1 000 de cuisine chinoise ; ceci pour une population de 2 millions d'habitants⁴.

Le tremblement de terre du Kantō de septembre 1923 donna certes un coup d'arrêt à cette expansion, mais au travers de la reconstruction de la ville s'affirma un triple mouvement de modernisation, d'urbanisation et d'une certaine forme d'occidentalisation. Ainsi, même les restaurants les plus populaires de soba adoptèrent chaises et tables, délaissant tatamis et coussins. Et comme nous le verrons, certains plats de cuisine métissée nippo-occidentale devinrent très couramment consommés dans les restaurants subventionnés par le gouvernement municipal. Dans les restaurants bon marché comme le *Sudachō shokudō* 須田町食堂, créé en 1924, un nouveau système de menu à cuisines multiples offrant des plats simples aussi bien de cuisine occidentale, japonaise ou chinoise, fit son apparition et obtint un succès immédiat.

La transformation en profondeur des pratiques culinaires et alimentaires, attestée par le secteur de la restauration et de la presse spécialisée entre 1860 et les années 1920 ne s'est pas faite d'un seul coup. Elle s'est effectuée en plusieurs temps, par étapes successives et elle s'est matérialisée par la création de plats emblématiques dont trois ont joué un rôle déterminant. Dans cet article, nous nous intéresserons à cette évolution, en mettant en évidence ses traits marquants et ses articulations.

³ À l'origine, le grand magasin Mitsukoshi 三越 s'appelait officiellement « Mitsukoshi gofukuten » 三越呉服店 (« boutiques de vêtements et d'étoffes Mitsukoshi »). La cafétéria proposait des assiettes de gâteaux occidentaux pour 10 *sen* 銭, ainsi que du café, du thé et des pâtisseries japonaises pour 5 *sen*. Fort de son succès, le grand magasin installa rapidement une seconde cafétéria.

Teigeki : abréviation de « Teikoku gekijō » 帝国劇場, Théâtre Impérial. (*ndt*)

⁴ Laboratoire de nutrition de l'université Shōwa Joshi Daigaku 昭和女子大学食物学研究室, *Kindai Nihon shokumotsu-shi* 『近代日本食物史』 (Histoire de l'alimentation du Japon moderne), Kindai bunka kenkyū-jo 近代文化研究所, 1971.

De la cuisine française de luxe à la cuisine occidentale japonisée

Si la cuisine occidentale fut rapidement assimilée, comparée à la cuisine chinoise, son acculturation s'est faite en deux temps, du début de l'ère Meiji aux lendemains de la Première Guerre mondiale. La première étape, qui va jusqu'aux années 1880-1890, marque l'adoption par les élites urbaines japonaises d'une cuisine occidentale raffinée ; la seconde voit la diffusion à un public plus large d'une cuisine métissée, mélangeant goûts et façons japonais et occidentaux.

La familiarisation avec la cuisine occidentale, en marche dès l'ère Ansei (1854-1860), passe par les grands hôtels, comme l'Hôtel Yokohama (*Yokohama hoteru* 横浜ホテル) qui fut le lieu d'accueil des étrangers séjournant au Japon. À partir de la fin des années 1860, plusieurs grands restaurants spécialisés dans la cuisine occidentale sont fondés à Tokyo. Ainsi, en 1870, Kitamura Shigetaka 北村重威 crée l'hôtel-restaurant Seiyō-ken à Tsukiji (築地精養軒ホテル) dans les cuisines duquel il place un chef français⁵ ; en 1872, l'établissement Seiyō ken à Kobiki-chō (木挽町精養軒) ouvre ses portes dans le quartier de Ginza ; en 1876, c'est au tour du restaurant Seiyō-ken d'Ueno (上野精養軒) de voir le jour, cependant que s'affirme la réputation du Yonezu fūgetsudō (米津風月堂), pour l'excellence de sa cuisine française. Mais de tous ces établissements, ce fut le Mikawayaya 三河屋, fondé en 1872 par Mikawayaya Kyūbei 三河屋久兵衛, qui devint le premier restaurant à ne pas être affilié à un grand hôtel. Connu comme l'unique restaurant de cuisine occidentale de l'époque, le Mikawayaya était essentiellement fréquenté par les grandes figures de la modernisation, comme Fukuzawa Yukichi⁶. Du reste, la cuisine occidentale était alors l'apanage d'une couche très mince de la population et tous les restaurants qui en servaient s'adressaient quasi exclusivement à une élite de banquiers, de hauts fonctionnaires ou d'hommes politiques. On mangeait également à l'occidentale dans les salons du célèbre Rokumeikan 鹿鳴館, érigé en 1883 à l'initiative d'Inoue Kaoru⁷, en plein cœur de Tokyo, dans le quartier de Hibiya. Le Rokumeikan, symbole de la modernité japonaise, servait

⁵ Voir HARADA Nobuo 原田信男, *和食と日本文化 日本料理の社会史 Washoku to Nihon bunka : Nihon ryōri no shakai shi* (Alimentation et culture japonaises : Histoire sociale de la cuisine au Japon), Shōgakukan 小学館, 2005, p. 150.

⁶ FUKUZAWA Yukichi 福沢諭吉 (1834-1901), écrivain, penseur et théoricien de l'ère Meiji, célèbre pour son *Plaidoyer pour l'étude* (*Gakumon no susume* 学問のすすめ) et ses multiples essais critiques, parmi lesquels *Grandes lignes de la théorie des Civilisations* (*Bunmeiron no Gairyaku* 文明論之概略). Fervent défenseur de l'éducation, il fut le fondateur en 1858 du Keiō gijuku qui est à l'origine de l'actuelle Université Keiō.

⁷ Personnalité politique et homme d'affaires de l'ère Meiji, INOUE Kaoru 井上馨 (1836-1915) fut Responsable de la politique étrangère du Japon (外務卿 *gaimukyō*) et Ministre des Affaires étrangères (外務大臣 *gaimu daijin*).

à l'accueil des diplomates étrangers et jouait le rôle d'un club pour la très haute société politique japonaise⁸. Comme dans les autres grands restaurants de même nature, on y servait de la cuisine occidentale « authentique » et inaccessible aux gens du commun, tant par l'étiquette que par les pratiques de consommation qu'elle impliquait.

Au tournant des années 1880-1890, cette cuisine importée n'était jamais sortie du cercle étroit d'une clientèle très choisie, ce qui entraîna à terme la faillite de plusieurs grands restaurants⁹. Le prestigieux Rokumeikan d'autrefois se transforma en un club pour notables japonais issus de la noblesse et le rôle qu'il avait à sa fondation dans la diplomatie japonaise disparut.

D'abord adoptée par les cercles privilégiés comme symbole d'une nouvelle modernité, la cuisine occidentale ne survécut alors qu'au prix d'une adaptation à un public plus large et moins fortuné. Mais pour cela elle dut changer de nature et aller à la rencontre du goût japonais.

Dès les années 1880, on constate en effet l'émergence d'une nouvelle cuisine d'inspiration occidentale, et adaptée au goût japonais, qui se libère du carcan de luxe exotique dans lequel elle était enfermée. Ainsi, dans des restaurants d'un nouveau type, comme le Shintomirō (新富楼), fondé en 1886 à Shinbashi, on pouvait manger des plats occidentaux présentés dans une version japonisée. C'est cette cuisine syncrétique qui va finalement s'imposer à l'ensemble du Japon, traduisant dans les faits une forme de métissage culinaire unique en son genre.

De nouveaux ingrédients et de nouveaux goûts

Ce métissage entre cuisine occidentale et cuisine japonaise n'aurait pu avoir lieu sans l'intégration dans le régime alimentaire des Japonais d'un certain nombre de denrées inconnues jusqu'alors, ou de plantes alimentaires utilisées seulement à des fins décoratives. Dès avant l'ère Meiji, Takano Chōei 高野長英 (1804-1850), l'un des plus éminents médecins de l'école hollandaise, s'était intéressé à des espèces alimentaires peu exploitées dans la tradition sino-japonaise des herbiers de famine. Takano Chōei prônait les vertus diététiques de la pomme de terre et de certains végétaux comestibles à croissance rapide. Ces plantes pouvaient, selon lui, permettre de faire

⁸ Le gouvernement japonais, dont l'un des objectifs principaux était la révision des traités inégaux (*Fubyōdō jōyaku kaisei* 不平等条約改正), pensait utiliser cet établissement d'architecture européenne, à la fois un lieu de détente et une vitrine de la modernité, pour montrer aux puissances occidentales que le Japon avait assimilé les coutumes occidentales.

⁹ On peut se demander si ayant perdu une partie de son aura, la haute cuisine occidentale n'était plus ni un argument politique ni un symbole de distinction pour les représentants du pouvoir (*ndt*).

face à la disette, en particulier dans le cas de mauvaise récolte de riz. Son ouvrage *Kyūkō nibutsu kō* 救荒二物考 (*Traité sur deux choses pour se sauver de la famine*) (1836), recommandant la culture du sarrasin à croissance rapide et de la pomme de terre, fut réédité en 1882 et très apprécié lors d'une disette, deux ans plus tard. Les agriculteurs japonais, de leur côté, avaient aussi essayé d'améliorer les différentes espèces de choux asiatiques. C'est ainsi que l'on commença à acclimater des plantes potagères occidentales peu exploitées auparavant. L'un des premiers légumes venu d'« Occident » que l'on cultiva fut l'oignon, en raison de son lien de parenté avec le *negi* ねぎ japonais. Suivirent ensuite la carotte et la pomme de terre. Le chou, la tomate et certaines espèces de cucurbitacées connus depuis l'époque Edo et qui n'avaient jusqu'alors été cultivés qu'à des fins ornementales furent assimilés à partir de l'ère Meiji à des produits alimentaires comestibles. Ce travail des jardiniers et agriculteurs japonais permit la popularisation et la diffusion des espèces végétales occidentales qui furent intégrées par la suite dans la cuisine nippo-occidentale.

Les savants de la fin du Bakufu et le gouvernement impérial jouèrent aussi un rôle important dans cette évolution des mœurs. Ainsi, Fukuzawa Yukichi encouragea-t-il la consommation de viande et de lait, arguant de leurs vertus diététiques. Ces deux aliments, considérés comme relevant typiquement des traditions alimentaires occidentales, tenaient peu de place dans la diète des Japonais¹⁰. À l'époque on entendait par « viande » la viande rouge, dont la consommation avait fait l'objet d'un interdit dans le Japon ancien¹¹. La question de savoir si la viande était toujours l'objet d'un interdit très contraignant dans le Japon pré-moderne fait débat parmi les historiens spécialistes, mais il semble néanmoins que certains animaux, comme le bœuf ou le porc, étaient peu consommés par l'ensemble de la population japonaise. C'est pourquoi le gouvernement prit position en faveur de la consommation de viande en 1872¹².

En 1867, Nakagawaya Kahei 中川屋嘉兵衛, un commerçant de Yokohama, avait ouvert la voie en créant dans le quartier de Motomachi la première boucherie de viande de boeuf destinée à des clients japonais. Par la suite, et après de nombreuses péripéties, les volumes de viande de boeuf proposés à la consommation augmentèrent régulièrement, ce qui eut pour effet d'accroître la demande en porc qui fut ensuite supérieure à celle de boeuf.

¹⁰ HARADA Nobuo, *op. cit.*, p. 147-148.

¹¹ Les autorités qui prirent position en faveur de la viande au début de Meiji allaient à l'encontre de plusieurs siècles d'interdiction. En effet, à la suite d'une instruction impériale (*chokuyū* 勅諭) en 675, les cinq sortes de viandes (bœuf, cheval, volaille, chien et singe) se trouvèrent interdites de consommation au Japon, du moins dans les principes.

¹² Voir HARADA Nobuo, *op. cit.*, p. 151.

Bien évidemment les goûts personnels de l'Empereur Meiji influencèrent sans aucun doute les Japonais de l'époque. On raconte que l'Empereur Meiji aimait beaucoup le *anpan* (pain à la pâte sucrée de haricot rouge), que lui fournissait la boutique Kimuraya 木村屋¹³. C'est en 1875 que Kimura Yasubei avait eu l'idée d'enfermer cette farce sucrée typiquement japonaise dans une pâte à pain au levain, à la manière des petits pains farcis d'inspiration chinoise aujourd'hui appelés *manjū* 饅頭. Ce mets, qui résulte d'un syncrétisme entre traditions japonaise, chinoise et occidentale, connut un immense succès.

Le relais des magazines féminins et des restaurants populaires

Entre le milieu des années 1880 et la première décennie du xx^e siècle, plusieurs journaux contribuèrent à la popularisation d'une cuisine occidentale japonisée, dont les recettes révélaient une volonté d'assimiler certains ingrédients « occidentaux » à la cuisine japonaise traditionnelle. Les auteurs des recettes proposées avaient conscience de faire œuvre nouvelle. Le magazine *Jogaku sōshi* 女学叢誌 (Revue d'Éducation Féminine) inventa même l'expression « cuisine métissée nippo-occidentale » (*wayō ainoko ryōri* 和洋合ひの子料理)¹⁴. Yonezu Matsuzō 米津松造, patron du célèbre restaurant Yonezu servait à ses clients du *kamaboko* de bœuf¹⁵, des *chawan mushi* contenant des morceaux de viande de bœuf, ou encore du riz assaisonné à la sauce de curry à base de bouillon de bonite, dont

¹³ ŌYAMA Mahito 大山真人, « Meiji tennō to anpan » 明治天皇とアンパン, *Ginza Kimuraya anpan monogatari* 銀座木村屋あんパン物語, Tokyo, Heibonsha 平凡社, 2001, p. 70-94.

¹⁴ Exemple de recette proposée : « Verser sur des sardines pochées au court-bouillon une sauce à base de vinaigre, gingembre, poivre et sauce de soja, que l'on aura faite préalablement bouillir ». *Jogaku sōshi*, n° 39, 1886.

¹⁵ *Gyūniku no kamaboko* 牛肉のかまぼこ. Cette recette faisait partie de la catégorie « recette pratique » (*keiben ryōrihō* 軽便料理法), que l'on pouvait effectuer avec les ustensiles habituels, sans recourir à une casserole (*tenpi* 天火) ou une poêle à frire. En effet, il faut préciser que les Japonais de l'époque ne possédaient presque pas ce genre d'équipement.

Recette : Hacher finement 1 *kin* (*ndt* : environ 600 g.) de viande de bœuf maigre, puis réduire au mortier en une purée lisse. Verser le tout dans un bol, ajouter un jaune d'œuf, un demi-verre de sauce soja et de la mie de pain préalablement trempée dans de l'eau et essorée ; bien mélanger. Rouler cette pâte à l'aide d'une petite natte en bambou, comme pour faire des *norimaki* 海苔巻 (sushi roulés dans une feuille d'algue) et envelopper l'ensemble dans un linge propre. Faire cuire à la vapeur entre 40 et 50 minutes, puis faire refroidir et couper en tranches.

NB : le *kamaboko* est une préparation traditionnelle en principe exclusivement à base de chair de poisson blanc. On peut par ailleurs supposer que les recettes consistant à faire bouillir et à aromatiser la viande à la sauce soja ont rendu cet aliment plus facile d'accès aux Japonais de l'époque. (*ndt*)

les recettes furent publiées par la revue *Fujo zasshi* 婦女雜誌 (Magazine des femmes) en mai 1893. Même de grands journaux régionaux comme le *Kyūshū Nichinichi Shinbun* 九州日々新聞 s'intéressaient à ces mariages culinaires, si l'on en croit le numéro du 10 décembre 1899, dans lequel une rubrique contient des recettes combinant des produits alimentaires typiquement occidentaux à des ingrédients japonais. Sont ainsi présentées aux lecteurs du journal certaines associations d'éléments que l'on imaginait peu compatibles, comme des pommes de terre assaisonnées avec du miso, servies en accompagnement de saké¹⁶.

Au tout début du xx^e siècle, on passe du stade des essais disparates et aléatoires, à de véritables expériences culinaires portant sur un grand nombre de produits alimentaires. Le goût du nouveau et de l'expérimentation culinaire devient à la mode dans ces années-là. Le meilleur exemple en est peut-être l'écrivain Murai Gensai 村井弦齋 (1863-1927), auteur du roman *Shoku dōraku* 食道楽 (Gastronomie) qui fut publié en feuilleton dans les colonnes du journal *Hōchi shinbun* 報知新聞 en 1903. On raconte que pour écrire son feuilleton il avait fait expérimenter environ 700 recettes, dont un quart environ était de cuisine occidentale, préparées par des cuisiniers de renom spécialistes de tous les styles de cuisine de l'archipel. De même, Shimizu Suzuko 清水鈴子 publia entre 1904 et 1905 dans le magazine *Onna kagami* 女鑑 (Miroir des femmes) une série d'articles qu'elle intitula « Cuisine expérimentale au lait » (*jikken gyūnyū ryōri* 実験牛乳料理). Elle y suggérait d'employer du lait dans des recettes traditionnelles, tels que la soupe miso, les boulettes *mochi* de riz glutineux, les galettes de sarrasin, le tofu à l'igname râpée et le carpaccio de thon à l'igname râpée¹⁷. Shimizu Suzuko n'était d'ailleurs pas la seule à proposer de telles innovations. Dans la revue *Katei zasshi* 家庭雜誌 (Revue du foyer), on relève sous la plume de l'écrivain gastronome Ōishi Rokutei 大石禄亭 un bon nombre de recettes de cuisine métissée tout à fait originales : mayonnaise à base de *miso* et sans jaunes d'œufs, soupe *miso* au curry, confiture de haricots rouges allongée au lait¹⁸, anguilles grillées à la moutarde, jambon au marc de saké, sashimi à

¹⁶ *Kyūshū Nichinichi Shinbun*, 10 décembre 1899.

¹⁷ En japonais, dans l'ordre : *Miso shiru* 味噌汁, *shiratama mochi* 白玉餅, *sobagaki* そばがき, *imokake-dōfu* 芋かけ豆腐, *maguro no yamakake* 鮪の山掛け.

¹⁸ Avril 1904. À l'époque, le « curry » était préparé à base de bouillon de bonite séchée (*dashi*) et assaisonné à la sauce de soja. Il se rapprochait tout à fait de la soupe miso pour ce qui est de sa consistance.

Nous appelons « confiture de haricots » le *shiruko*, soit un dessert qui se présente sous forme de soupe sucrée à base de pâte de haricots rouges allongée à l'eau bouillante et agrémentée de boules de *mochi*. (ndt)

la mayonnaise, riz assaisonné au curry, à l'oursin et au nori¹⁹, etc. En 1910 ce mouvement de découverte semble arrivé à son terme, si l'on en croit la publication en 1911, par Kamei Makiko 亀井まき子, dans l'encyclopédie *Katei hyakka zenshū* 家庭百科全集 (Encyclopédie complète du foyer) d'un volume entièrement consacré à la cuisine occidentale : *Yōshoku no chōri* 洋食の調理 (Cuisine occidentale)²⁰ — dont le tiers est d'ailleurs consacré à la cuisine métissée — la cuisine occidentale fait désormais partie du paysage alimentaire japonais.

Parallèlement à cet essor de la presse gastronomique, et à l'instar du restaurant Shintomirō, un grand nombre d'établissements spécialisés dans la cuisine occidentale japonisée vit le jour à l'extrême fin du XIX^e siècle dans la plupart des villes importantes du Japon, et notamment à Tokyo. Sur la ligne Tōkaidō, un wagon-bar servant des plats occidentaux fut même mis en service en 1901. Avec le début du XX^e siècle, on assiste à un véritable boom de la cuisine occidentale, concrétisé par l'apparition d'un nombre toujours plus important d'ouvrages qui lui sont consacrés, et de restaurants qui mettent à la mode le mariage des cuisines occidentale et japonaise. En effet, la première décennie du XX^e siècle connut un engouement pour une cuisine métissée et les enseignes de restaurants avec les mots *wayō go-ryōri* 和洋御料理 abondent alors à Tokyo dans les années 1910. Ce phénomène se généralisa par la suite à l'ensemble du territoire japonais. Ces restaurants ne servaient toutefois pas ces plats à la façon occidentale avec couteaux et fourchettes, ils adaptaient les recettes au goût japonais et pratiquaient des prix à la portée de toutes les bourses. Trois plats ont particulièrement connu les faveurs du public et sont considérés comme les mets emblématiques de cet intéressant mariage culinaire: le riz au curry (*karē raisu* カレーライス), le porc pané (*tonkatsu* トンカツ), et les croquettes de pommes de terre (*korokke* コロッケ).

Les trois plats emblématiques de la cuisine nippo-occidentale

Le riz au curry

L'histoire du riz au curry à la japonaise est particulièrement intéressante car elle révèle, au-delà de la simple intégration d'un plat étranger aux pratiques alimentaires japonaises, un nouvel intérêt pour la production d'aliments fabriqués industriellement. En effet, le succès de ce plat auprès

¹⁹ En japonais, dans l'ordre : *Miso o ran.ō no daiyō ni shita mayonēzu* 味噌を卵黄の代用にしたマヨネーズ, *karēko o ireta miso shiru* カレー粉を入れた味噌汁, *gyūnyū o ireta shiruko* 牛乳を入れた汁粉, *masutādo o tsuketa unagi no kabayaki* マスタードを付けたうなぎの蒲焼き, *kasuduke no hamu* 糟漬けのハム, *mayonēzu o kaketa sashimi* マヨネーズをかけた刺身, *uni to nori o kaketa karē raisu* ウニと海苔をかけたカレーライス.

²⁰ Le 30^e volume de la collection.

du public japonais est probablement dû tout autant à sa saveur particulière, à son origine exotique marquée, qu'à ses modes de fabrication à partir de poudre instantanée.

Ce que l'on appelle aujourd'hui *karē raisu* — transcription de *curry rice* —, a une longue histoire au Japon. On peut le dater des débuts de l'ère Meiji, puisqu'un journal de 1887 témoigne de la large diffusion de ce plat aussi bien dans les familles que dans les petits restaurants populaires²¹. Ce plat n'avait cependant pas échappé aux critiques et nombreux étaient ceux qui doutaient de sa pérennité. Ainsi en 1912, le *San.yō Shinbun* 山陽新聞²² écrivait à son propos de manière un peu emphatique que « les goûts mélangés dans une même assiette et provenant de la rencontre entre les cultures japonaise et occidentale relèvent de la nostalgie d'une période transitoire. Le *karē raisu*, s'il tient bien au ventre, n'est pas très bon. Les plats issus de cette tradition ne forcent guère l'admiration et n'ont sans doute aucun avenir ».

Si la prédiction du *San.yō Shinbun* ne s'est pas réalisée, le riz au curry à la japonaise a cependant beaucoup évolué depuis son introduction dans l'archipel. L'expression *karē raisu* indique bien qu'il s'agit de nos jours d'un plat à base de riz, accompagné d'une sauce au curry, alors qu'à ses débuts sa désignation *raisu karē* laisse penser que c'était la sauce et sa composition qui retenaient l'attention — même si les proportions entre les deux ingrédients faisaient aussi une grande place au riz²³.



Fig. 1
Le *karē raisu*, ou riz au curry à la japonaise.

²¹ *Jiji shinpō* 時事新報, 20 décembre et 5 octobre 1887.

²² 28 juin 1912.

²³ Journal *Onna kagami* du 5 octobre 1903 : « Remplir généreusement un grand bol avec du riz, et verser sur le côté une sauce au curry ».

Les premières recettes dont on dispose laissent supposer que la sauce elle-même était différente du curry indien original ou même du « riz au cary » français contemporain. Plus tard, les poudres de curry comme le « curry instantané de Londres » (*Rondon miyage sokuseki karē* ロンドン土産即席カレー), en vente dans certains magasins seulement — comme la boutique Okamoto shōten 岡本商店 de Nihonbashi —, nécessiteront qu'on leur ajoute de la viande et des légumes, permettant ainsi de réaliser très facilement un véritable plat d'accompagnement du riz²⁴.

Cependant la mode du curry eut un rôle déterminant dans l'évolution des habitudes alimentaires japonaises, dans la mesure où sa diffusion permit la mise sur le marché de produits alimentaires instantanés appelés *insutanto shokuhin* インスタント食品, dont on sait aujourd'hui le succès qu'ils obtinrent par la suite. En effet, dès 1906, on trouvait chez Ikkan-dō 一貫堂 (à Kanda) des « poudres magiques » permettant de fabriquer du riz au curry et du riz à la goulash²⁵. En 1931, une contrefaçon sur la poudre de curry anglaise de la célèbre marque C & B fit grand bruit. Un produit d'imitation japonais avait été substitué au contenu original d'un flacon anglais C & B, mais la supercherie fut découverte. Cette extrême sensibilité à l'authenticité d'un produit alimentaire montre bien la familiarité que les Japonais avaient alors développée pour ces substances exotiques.

Aujourd'hui, le *karē raisu* existe toujours et fait partie intégrante d'une version de la cuisine japonaise populaire. Quelques autres plats lui tiennent compagnie, notamment le célèbre *tonkatsu*, ou « porc pané ».

Le porc pané tonkatsu

Le mot *tonkatsu* provient d'une association du mot *ton*, correspondant à la lecture sino-japonaise du caractère 豚 (porc), et de la lecture japonisée, *katsuretsu*, du mot anglais « cutlet » ; la seconde partie de la transcription anglaise ayant été éliée : *ton* + *katsu*. La recette consistait à faire frire à la grande friture une tranche de viande de porc recouverte de chapelure. Le *tonkatsu* différait sur deux points de la célèbre escalope viennoise panée et frite dans une poêle : pour le *tonkatsu*, la panure n'est pas de la farine, mais bien de la chapelure, et la cuisson se fait en grande friture, et non pas à la poêle dans une bonne quantité de matière grasse. Ce mode de préparation de la viande s'inscrit dans la tradition des beignets traditionnels japonais *tempura* 天ぷら à base de légumes, poissons ou fruits de mer.

En vérité les premiers essais de friture de viande n'ont pas porté sur le porc, mais sur de la viande de bœuf et de poulet. On relève la première recette de friture à base de porc en 1903, dans le magazine *L'Ami du*

²⁴ *Fujin no tomo* 婦人之友 (L'Ami des femmes), juin 1914.

²⁵ *karē raisu no tane* カレーライスのたね, *hayashi raisu no tane* ハヤシライスのたね.

*foyer*²⁶. Elle témoigne du début d'une augmentation de la production de porc et d'une popularisation de la consommation de cette viande. Dans les restaurants spécialisés qui servaient à l'époque l'escalope de porc frite (*katsuretsu-ken* 勝烈軒), ce plat était indifféremment désigné par les noms 勝列, 勝礼津 qui tous se lisaient *katsuretsu* et étaient composés de caractères chinois choisis pour leur signification positive, respectivement « victoire » et « bonheur ». Il faudra attendre quasiment trente ans pour que ce plat soit appelé *tonkatsu*. En 1916 encore, lorsque Sakurai Chikako 桜井ちか子 introduit une recette de porc frit dans son livre *Tegaru ni dekiru katei seiyō ryōri* 手軽に出来る家庭西洋料理 (La cuisine occidentale familiale pour tous), elle la baptise *pōku katsuretsu* ポーク・カツレツ (escalope²⁷ de porc). Il faut dire que la recette qu'elle propose ressemble beaucoup à celle d'une escalope viennoise. Elle explique, en effet, qu'après avoir assaisonné la tranche de porc avec du sel et du poivre, il faut la fariner, puis la passer dans l'œuf battu, l'enduire de chapelure, et la faire ensuite dorer dans du saindoux bien chaud. Elle ajoute qu'il faut la servir avec un jus acide, comme on le fait classiquement de l'escalope viennoise qui est toujours accompagnée d'un quartier de citron.

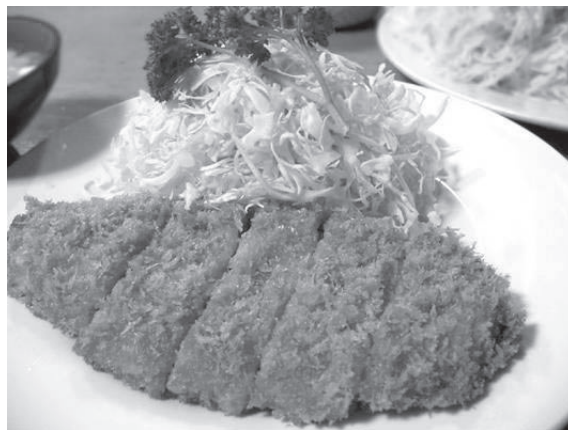


Fig. 2
L'escalope de porc pané : *tonkatsu*

L'appellation aujourd'hui reconnue de ce plat, *tonkatsu*, date vraisemblablement du début des années 1930, puisqu'on attribue ce nouveau nom à Shimada Shinjirō 島田信二郎, ancien cuisinier à la retraite

²⁶ *Katei no tomo* 家庭の友, n° 3, juin 1903.

²⁷ *katsuretsu* correspond bien à la transcription du mot anglais « cutlet ». Mais ce mot anglais a deux acceptions, celle d'une tranche de viande comportant un os, et celle d'une préparation plate, panée et cuite à la grande friture. Ici il s'agit de la seconde acception, référant à une tranche de viande de porc, ce qui en français doit se traduire par « escalope ».

de la famille impériale qui fonda en 1932 son célèbre restaurant de cuisine occidentale Bonchi-ken ぼんち軒, à Ueno. Il se fit une réputation en proposant à sa clientèle une invention de son cru, nouvelle version de l'escalope de porc frite. Les tranches de viande furent coupées plus épaisses, et il baptisa le plat *tonkatsu*, le terme fut relayé par la publicité et s'imposa dans le langage courant. Il ne manquait plus, pour déguster le *tonkatsu* d'aujourd'hui, qu'on lui ajoute la fine julienne de choux cru qui l'accompagne ordinairement. Cette nouvelle interprétation, aujourd'hui devenue classique, fut lancée par le restaurant Rengatei 煉瓦亭, fondé en 1895 à Ginza.

Les croquettes de pomme de terre

Le mot *korokke* correspond à une lecture japonisée du français « croquette ». Les croquettes sont des boulettes à base de chair de crevette ou de crabe, de viande de poulet, bœuf, ou porc, liés à la sauce béchamelle, farinées et cuites à la grande friture. À l'origine, elles étaient servies en hors-d'œuvre ou en accompagnement. Les *korokke* japonaises sont essentiellement à base de pomme de terre. Elles contiennent parfois de la viande de porc ou de bœuf hachée, de l'oignon émincé ; elles sont farinées et cuites à la grande friture. Il existe aussi une version de croquettes contenant de la chair de dorade.



Fig. 2
Les *korokke*.

Après 1900, elles ont acquis une grande popularité au Japon, notamment au moment de la crise économique de l'ère Taishō. Une chanson populaire témoigne d'ailleurs de cet engouement.

♪ Je suis heureux d'avoir pris femme, mais la seule chose qu'elle me prépare, ce sont des *korokke* ...²⁸

²⁸ *Korokke no uta* 「コロッケの唄」 (la chanson des *korokke*), composée par Masuda Tarōkaja 益田太郎冠者, cette chanson est extraite d'une comédie qui fut jouée en 1917 au Teigeki.

Les croquettes illustrent parfaitement cette « rencontre entre les goûts japonais et occidentaux » (*wayō secchū* 和洋折衷), à laquelle tant de revues de l'époque²⁹ se sont intéressées. D'autres plats du même type obtinrent également un grand succès, tels le riz au poulet, le riz à la goulash ou l'omniprésente omelette au riz — d'abord appelée *omuretsu raisu* オムレツ ライス et connue aujourd'hui sous le nom *omuraisu* オムライス³⁰ —, mais aucun n'occupa la place du *karē raisu*, du *tonkatsu* et des *korokke*, aussi bien dans les pratiques que dans les représentations. Aujourd'hui encore, ces trois plats constituent les fondements d'« une forme » de cuisine, au fond, typiquement japonaise dans ses conceptions et ses réalisations. Et ceci, bien que leur origine soit incontestablement étrangère. On ne saurait trouver meilleur exemple d'une acculturation réussie.

Le début des années 1930 marque donc l'achèvement d'une profonde évolution en matière d'offre alimentaire au Japon, qui s'est déroulée sur plus de 70 ans. Elle illustre de façon concrète les transformations qu'a connues la société japonaise urbaine depuis l'ère Meiji. Il est intéressant de noter que ce mouvement rend compte d'une forme de métissage des goûts et des pratiques tout à fait originale, à la fois par sa créativité, son inventivité que par l'appropriation dont elle a été l'objet par les Japonais. Cette volonté d'appropriation s'est d'ailleurs matérialisée par la création d'un « artisanat » propre au Japon à partir des années 1930 : la reproduction en cire, de la manière la plus réaliste qui soit, des plats « nippo-occidentaux » encore peu connus du plus grand nombre à l'époque³¹. Les maquettes de plats en vinyle qui aujourd'hui occupent toutes les vitrines des restaurants japonais

²⁹ *Jogaku zasshi* 女学雑誌, août 1905.

³⁰ Recette du magazine *Fujo kai* 婦女界 (Le monde des femmes), janvier 1931 : « faire revenir de la viande hâchée avec des oignons émincés, puis assaisonner à la sauce ketchup. Dès que l'ensemble est chaud, préparer une fine omelette dans une autre poêle, et y insérer le riz ». Outre le ketchup, la sauce worchester fit son apparition à la même époque, mais elle fut souvent réaménagée avec des ingrédients japonais, comme la sauce soja.

³¹ Les reproductions en cire de plats dans les vitrines des restaurants, appelées aussi « modèles de plats » (*shokubin sanpuru* 食品サンプル), visèrent d'abord à renseigner la clientèle, puis à éveiller sa curiosité et son appétit. Jusque dans les années 1970, elles furent fabriquées à partir de cire, mais elles sont aujourd'hui modelées dans du vinyle, ce qui permet une précision inégalée et une production en quantités industrielles. Si la fabrication artisanale obéissait à un canevas de base, dans la pratique, chacun développait ses propres méthodes – les outils indispensables à la manœuvre demeurant la cire, la marmite et le matériel de peinture à l'huile. Après l'invention des techniques, vers 1930, quelques artisans se déplacèrent jusque dans des régions aussi éloignées que le Tōhoku ou Hokkaidō pour offrir leurs produits. Extrêmement réalistes, les reproductions en cire font penser au courant pictural hyperréaliste. Ces « modèles » sont aussi aujourd'hui des cadeaux que les touristes achètent à titre de souvenirs.

populaires, au Japon comme à l'étranger, trouvent leur origine dans ce souci de clarification et d'identification qui, sans aucun doute, a facilité l'appropriation et l'indigénisation de cette cuisine métissée, considérée aujourd'hui comme l'une des traditions de la cuisine japonaise urbaine et populaire (voir fig. 4).



Fig. 4

« Ryūgū Shukushōkai no kōkei » 龍宮祝捷会之光景 (scène d'une fête de la victoire au Palais du dragon). L'illustration dépeint, derrière ce festin au « Palais du Dragon sous la mer » (allusion au célèbre conte d'Urashima Tarō, *ndt*), les mœurs japonaises au moment de la guerre contre la Russie (1904-1905). Une pieuvre saisit des plats, japonais ou occidentaux, en les énumérant : « *yōkan* ヨヲカン (confiserie à base de haricot rouge), *shiomushi* シヲムシ (plat en saumure), *tsukudani* ツクダニ (poisson, coquillages, légumes ou algues cuits à la vapeur et marinés) » ainsi que « *bisketto* ビスケット (biscuits), *omuretsu* ヲムレツ (omelette), *furai* フライ (fritures), *anpan* アンパン (pain au haricot rouge) ». Ce genre de cuisine était donc déjà bien connu du grand public.

Tiré de *Fuzoku gahō* 風俗画報 (Magazine des mœurs), Tokyo, 1904, 1^{er} numéro, archives de l'université Shōwa Joshi Daigaku 昭和女子大学.

*Traduit du japonais et adapté
par Cléa PATIN & Françoise SABBAN*