

Na no Ra

奈の良

Merveilles de la nature,
artisanats traditionnels :

À la rencontre de Yoshino



- Un temple au cœur des montagnes : le Kinpusenji
- À la découverte d'un artisanat traditionnel : brasser du soja à Yoshino
- Contempler, ressentir, découvrir : le mont Yoshino
- Un monde gustatif de 10 minutes : Nakai Shunpu-dô
- Au-delà du temps et de l'espace : le papier fait-main de Yoshino

N°7

Un temple au cœur de la montagne : le Kinpusenji

Le Kinpusenji est un des lieux de culte les plus importants du Shūgendō, une pratique ascétique de plus de 1300 ans propre au Japon, et un des symboles de Yoshino. Récemment, le temple connaît une certaine popularité parmi les femmes, qui y viennent seules, cherchant à y accumuler de l'énergie en méditant. Mais quel sorte de lieu est donc le Kinpusenji ? Cherchant à répondre à cette question, je me suis rendue au temple même, où j'ai pu voir la statue principale du temple, visible seulement pour des périodes limitées dans l'année, et ai eu la chance de parler avec M. Washizu, chargé de communication.

■ Un lieu pour prier

Le hall principal du temple, Zaô, est le second plus grand bâtiment en bois du Japon, et a été reconnu trésor national. Le toit est supporté par 68 piliers, qui symbolise la nature aux alentours, où est pratiqué le shūgendō ; certains des piliers ont été réalisés avec des bois rares, comme du bois d'azalée ou de poirier. On se croirait vraiment au fin fond de la montagne !

M. Washizu me raconta que le fondateur du temple, En no Gyoja, avait eu la vision, au cours d'un épisode de pratique ascétique, du dieu Zaô Gongen, venu sauver les hommes de cette époque chaotique et violente. Il grava dans le tronc d'un cerisier sa vision, et commença à la vénérer. C'est pour cela que les cerisiers sont devenus des objets de vénération sur le mont Yoshino, et que depuis 1000 ans, les habitants en plantent, y vouant leurs prières.

Il y a quatre cerisiers dans l'enceinte du temple, et leur floraison, en avril, est sublime, surtout lorsqu'on y voit non plus la simple expression de la nature, mais celle des prières des hommes.



Exposition spéciale des bouddhas secrets suite à la restauration de la porte Niōmon, trésor national. Du 1 avril 2017 au 7 mai 2017. (Photo : Kinpusenji)

■ Kongô-Zaô Gongen, bouddha du courroux et de la clémence

Au centre du hall Zaô, on peut voir les statues de Zaô Gongen révérees dans le temple depuis plus de 1300 ans. Les cheveux rouges, la peau bleue,

le mouvement des membres, dynamiques, en font des statues extrêmement impressionantes, à couper le souffle.

Cette apparence terrible est celle du dieu venu sauver les humains de toutes formes de mal. Quoique sa vision soit propre à inspirer la terreur, ce dieu est en réalité celui de la clémence et de la compassion, ce que la couleur bleue de sa peau indique.

Les statues de Zaô-Gongen présentes au Kinpusenji ne sont visibles du public que lors d'occasions spéciales, en faisant les plus larges expositions de « bouddhas secrets ». Lors de ces expositions, les croyants peuvent venir et voir les statues de près, dans des salles individuelles ouvertes spécialement pour l'occasion. Quoique les statues puissent paraître effrayantes à première vue, la prière permet de découvrir leur cœur clément, encourageant à suivre le droit chemin. Que de sérénité et de compréhension !

■ Prières matinales

Si les statues ne sont visibles qu'une fois par an, la prière matinale peut être expérimentée tout au long de l'année, à partir de 6h30. Même les personnes extérieures au Shūgendō peuvent s'y essayer, donc n'hésitez pas ! J'y ai moi-même participé deux ans auparavant ; les sūtras et le son des conques résonnaient, appelant le dieu, et j'ai ressenti l'énergie présente dans ce lieu. Il est également possible de s'y rendre le soir, entre mars et novembre à partir de 17h, et entre décembre et février à partir de 16h30.

La prochaine ouverture spéciale des statues de Zaô-Gongen aura lieu du 1er avril au 7 mai 2017. "Le Kinpusenji, parce qu'il est lieu où l'on peut, joignant ses mains, prier, est à chérir" (M. Washizu)



Pilier en tronc de poirier

Que ce soit à l'occasion de l'ouverture spéciale d'avril ou lors d'un voyage, n'hésitez pas à venir vous recueillir et à ressentir l'énergie présente dans ce lieu, où des prières s'accroissent depuis plus de 1300 ans...



Hall Zaô



Kinpusenji
<http://sekkouji.or.jp/>

Plus d'informations disponibles sur le site web.

Pour tremper ses sushis ou pour faire de la soupe miso, la sauce soja et le miso sont certainement des ingrédients essentiels à la cuisine japonaise, et représentent un artisanat traditionnel s'il en est. Mais comment les fabrique-t-on ? Je me suis rendu à la brasserie de sauce soja et miso Umetani à Miyataki, Yoshino, pas bien loin du célèbre Mont Yoshino.

Nous avons été accueillis par M. Umetani, venu à notre rencontre. La brasserie est dans la famille depuis quatre générations ; à peine entrés, nous avons pu voir les tonneaux en cèdre de Yoshino, utilisés pour conserver la sauce soja avant sa mise en bouteille. A notre grande surprise, nous avons appris que ces tonneaux sont en service depuis plus d'un siècle, sans pause. Ils sont fabriqués à la main, par un artisan spécialisé, une planche après l'autre. Impressionné, j'ai pu aller voir le fond d'un tonneau, montant sur une échelle : d'en haut, le tonneau, avec sa capacité de 3000 litres, semblait certainement bien plus profond.



Tonneau en cèdre de Yoshino



Moromi

Montant à l'étage, nous avons pu voir le mélange mis à fermenter, appelé *moromi*. L'odeur forte, riche et chaude nous a frappée dès l'entrée, très similaire à celle d'une brasserie de bière ou de saké. En face de nous s'alignaient des tonneaux remplis d'un liquide sombre et épais. M. Umetani nous expliqua que c'est de cette mixture qu'on tire notre sauce soja de table.

Le *moromi* se prépare durant les mois froids, entre février et avril. Un mélange formé de graines de soja cuites à la vapeur, de farine grillée et moulue, et de moisissures de koji est laissé à fermenter pour 45 à 50 heures. On ajoute alors du sel avant de laisser de nouveau la mixture fermenter pendant 1 à 2 ans ; que d'efforts pour de la sauce soja !

Les connaissances de M. Umetani sur le processus naturel et traditionnel du brassage sont fascinantes. Sa brasserie n'utilise pas de méthode artificielle de fermentation, celle-ci se passant de manière naturelle durant



Mélanger le moromi : kai ire

À la découverte d'un artisanat traditionnel : brasser du soja à Yoshino

Thomas Heaton

(Photo : Brasserie de sauce soja et miso Umetani)

les mois chauds de l'été, grâce aux différences de température, conséquentes, à Yoshino. La mixture est mélangée à la main, à l'aide d'un bâton en bois, long, une des nombreuses tâches manuelles qui font partie de l'ordinaire de la brasserie. Le plus important reste cependant l'environnement du brassage : les micro-organismes présents dans la salle et les tonneaux contenant le moromi sont uniques, et ne se retrouvent pas d'un brasseur à un autre. La sauce soja est prête après qu'on l'est filtrée, pressée et cuite à 80 degrés pour enlever les bactéries présentes et améliorer son goût. Un dernier filtrage, et c'est la mise en bouteille !



Une large variété de sauces soja et de miso

La brasserie Umetani produit, hors de la sauce soja et du miso, deux sortes de sauce soja contenant chacune du poisson (*ayu* ou *amago*) pêché dans les rivières aux alentours. La région étant enclavée et sans accès à la mer, le produit a un goût plus doux, moins salé que le poisson de mer généralement utilisé. C'est typique et tout à fait délicieux. Les sauces soja et le miso de la brasserie Umetani ont une richesse de goût et de texture, mais aussi une variété de choix assez incroyable. Je recommande personnellement la sauce *ponzu*, très fruitée.

N'importe qui peut se rendre à la brasserie, du moment que l'on fait une réservation ; beaucoup de visiteurs viennent avec un interprète. Avec un afflux toujours croissant de touristes à Nara et à Yoshino, M. Umetani dit être ravi de pouvoir faire partager le processus de fabrication de ses produits, et de les faire déguster. L'odeur du *moromi*, en particulier, ne peut pas être expérimenté autre part. Si vous vous rendez à Yoshino, n'hésitez pas ! La brasserie vaut certainement une visite.

Plus d'information sur le site web
Brasserie Umetani
<http://www.umetani.jp/>



Contempler, ressentir, découvrir. Le mont Yoshino

Les cerisiers au printemps, les érables rougeoyants en automne sont des paysages qui ont fait la renommée du mont Yoshino, cadre du Shūgendō, une pratique ascétique de plus de 1300 ans. Le mont Yoshino a été reconnu comme patrimoine mondial de l'humanité en 2004, via les « Sites sacrés et chemins de pèlerinage dans les monts Kii ». Se contenter d'apprécier et de contempler les panoramas du mont Yoshino serait dommage ; c'est aussi un lieu où l'on peut ressentir avec force une culture japonaise unique et centenaire, créée par les liens entre la nature et les habitants.

Ho-seon Lee



Vue des cerisiers et des érables depuis l'observatoire Hana-yagura



Des cerisiers

• La légende des cerisiers

Si le mont Yoshino est célèbre pour ses cerisiers, on peut s'interroger sur la raison qui a poussé à en planter autant sur les pentes de la montagne. 1300 ans auparavant, le fondateur du Shūgendō, En no Gyoja, se serait rendu pour pratiquer l'ascèse sur le mont Omine, où, après mille jours, il aurait eu la vision du dieu Kongō Zaō Gongen, écrasant un diable, qu'il interpréta comme représentant le Bouddha venant sauver les hommes de l'époque chaotique qu'ils vivaient. Il grava alors dans le tronc d'un cerisier la vision qu'il avait eue, qui est maintenant révérée au temple du Kinpusenji, sur les monts Omine et Yoshino. La popularité du Shūgendō et celle du pèlerinage au temple du Kinpusenji vient de là. La pensée que les cerisiers eux-mêmes étaient sacrés s'ensuivit, et la coutume de les offrir au temple comme symbole de la prière des fidèles commença. Ainsi, les cerisiers du mont Yoshino ne furent pas plantés pour le plaisir des yeux, mais comme symbole de générations et générations de prières silencieuses, et c'est en tant que tels qu'ils sont soigneusement protégés.

• Cérémonie d'Hanaku eshiki

Il s'agit de la cérémonie tenue au Kinpusenji pour annoncer à Zaō Gongen la floraison des cerisiers de la montagne ; elle se tient du 10 au 12 avril tous les ans depuis plus de 1000 ans. Les participants défilent, habillés dans des costumes d'époques, annonçant vigoureusement la floraison des cerisiers ; pourquoi ne pas se laisser tenter par cette cérémonie festive, tenue dans un paysage idyllique ?

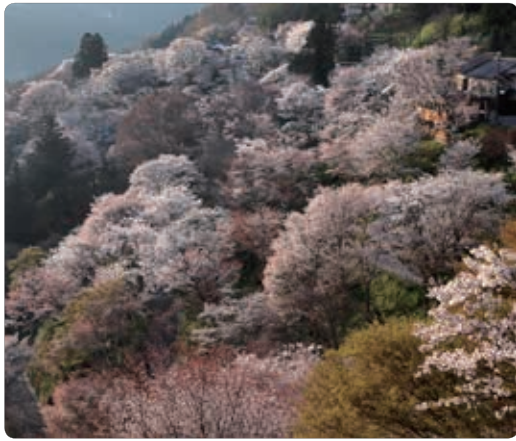


Annonce de la floraison des cerisiers



Procession des yamabushis

10 minutes d'un monde gustatif : Nakai shunpu-dô



Cerisiers à Shimosenbon

(Photo : ville de Yoshino)



Érables à Shimosenbon

• Cerisiers et érables au mont Yoshino

"Mille cerisiers en un regard", dit-on. Il suffit de descendre du train, lors de la saison de floraison, pour déjà apercevoir, depuis les pentes de *Shimosenbon* d'abord, puis, comme le regard s'élève vers la montagne, *Nakasenbon*, *Kamisenbon* et *Okusenbon*, les cerisiers en fleurs. Le mont dans son entier paraît avoir été teint dans ce rose pâle si particulier qui est la couleur des *sakuras*.

En automne, le rougeolement des feuilles commence, à l'inverse, par les profondeurs d'*Okusenbon*, pour descendre du sommet du mont jusqu'à *Shimosenbon*.

amisenbon

servatoire d'Hana-yagura

Observatoire de Takagiyama



Okusenbon



Cerisiers à Nakasenbon



Chemin de l'observatoire Takagiyama



Kuzukiri

Sous la forme de douceurs, ou dans de l'eau bouillante lorsqu'on a attrapé un rhume ; le *kuzu* fait certainement partie du quotidien des japonais. Ceci étant dit, il est rare que le vrai *kuzu* soit ce que l'on imagine de premier abord !

On trouve sur le mont Yoshino une douceur à base de *kuzu* qu'on ne peut manger que là. Il s'agit là de *kuzukiri* et de *kuzumochi* fait seulement à partir de la fécule blanche de la racine de *kuzu*, sans ajout de composants additionnels. Ce goût unique et pur ne peut être découvert que 10 minutes, pas plus. Cela tient aux ingrédients utilisés ; en effet, le *kuzu* est hydrophobe, et ne se mélange pas bien dans l'eau. Ce n'est que dans de l'eau bouillante qu'il se dissout et devient cristallin, brouillant d'un blanc compact l'eau dès que celle-ci refroidit. Il faut donc manger en moins de 10 minutes, avant que l'eau ne refroidisse trop, les *kuzukiri* et *kuzumochi* proposés.

Le *kuzumochi* contient plus d'eau que le *kuzukiri*, et il a une texture plus moelleuse, moins élastique. Le *kuzukiri* est découpé en de longues et épaisses lamelles, semblables à des pâtes, et résiste plus sous la dent. Du *kuzukiri* au *kuzumochi*, le panel proposé permet d'atteindre le goût pur du *kuzu*.

M. Nakai, propriétaire de la boutique, prépare *kuzukiri* et *kuzumochi* en face de ses clients ; il ne ménage pas ses explications sur la nature du *kuzu* et ses modes de préparation.

Si vous voulez découvrir le véritable goût du *kuzu*, admirer la transparence éphémère créée sous vos yeux par un artisan talentueux et passionné, n'hésitez pas ! Voilà bien quelque chose qu'on ne peut essayer nulle part ailleurs.

Baguettes

Fécule de kuzu

Fait à partir de la racine de *kuzu*. Comme le *kuzu* est amer à l'état naturel, il faut le faire passer par un processus de filtrage et de raffinage, appelé *Yoshinozarachi*. De 100kg de racine, on ne tire pas beaucoup plus que 6-7kg de fécule de *kuzu* de ce processus de raffinage.

Hon-kuzu et kuzu de Yoshino

Alors que le *hon-kuzu* de Yoshino n'utilise dans sa préparation que de la fécule de *kuzu*, le *kuzu* de Yoshino est un mélange de plusieurs féculés.

Heures d'ouverture : 10 : 00 — 17 : 00

(dernière commande à 16 :30)

Jour de repos : Mercredi

(seulement le week-end pendant l'hiver)

HP : <http://nakasyun.com/>

(en japonais)



Au-delà du temps et de l'espace : le papier fait-main de Yoshino



Connaissez-vous le *washi* ? Il s'agit du papier traditionnel japonais. C'est un artisanat traditionnel présent dans plusieurs régions, chacune ayant ses spécificités ; le *washi* fabriqué à Yoshino est l'un d'entre eux, et non des moindres.

1300 ans d'histoire

La légende veut que le *washi* ait été introduit dans la région de Nara avec la sériciculture par le prince Ôamano, futur empereur Tenmu, il y a plus de 1300 ans, et que ces deux traditions aient été depuis lors protégées à Yoshino. Au début de l'ère Meiji (vers 1860-70), il y avait près de 200 papetiers à Yoshino, mais la baisse de la demande de *washi* a réduit ce nombre à 6.

Je me suis rendue à l'une d'entre elle, présente depuis l'ère Edô, la papeterie Fukunishi. M. Fukunishi, sixième maître-papetier de la famille, a bien voulu nous présenter le processus de fabrication du *washi*.

Un processus de fabrication traditionnel

En montant la colline vers la papeterie, on ne peut manquer d'apercevoir les feuilles de papier en train de sécher au soleil, dont la blancheur éclate dans cette journée hivernale. Il s'agit de l'étape dite du *tenpiboshi*, le séchage naturel des feuilles de papier finies. Le soleil se reflète sur elles, créant comme de grandes voiles blanches.

La période allant de décembre à février est idéale pour la fabrication du *washi* ; de fait les ingrédients essentiels du *washi*, le *kôzo* (fibre de mûrier) et la colle se marient mieux dans l'eau froide. C'est à cette période de l'année que l'on fabrique le *kibaini udagami*, utilisé entre autre pour la restauration des oeuvres d'arts et des documents considérés comme des trésors nationaux par le gouvernement japonais.

Dans la papeterie, M. Fukunishi était en train de lever des feuilles de *kibaini udagami*. Le mélange de *kôzo*, colle et argile blanche avait été dilué dans un grand bac, avec de l'eau, et il en tirait, à l'aide d'un tamis en bambou, les feuilles de

washi, l'une après l'autre, d'un mouvement d'une élégante simplicité. Cette technique, nommée *tomezuki*, requiert des années de pratique. L'apprentissage d'un papetier est sans fin, et n'est pas sans rappeler les mots du peintre d'estampe Hokusai, sur son lit de mort : « Si le ciel m'avait accordé encore cinq ans de vie, j'aurais pu devenir un véritable peintre ».

Nous avons ensuite pu assister à l'étape dite de l'*ukai*, le martelage des fibres de *kôzo*, étape qui précède le levage des feuilles. Les fibres sont d'abord lavées dans l'eau, séchées puis cuites dans un mélange de cendre avant qu'intervienne le martelage sur une pierre. La petite remise où s'effectuait l'opération résonnait du son rythmique de la rencontre du bois et de la pierre ; prenant entre les doigts une partie des fibres ainsi battues, il était évident que celles-ci étaient devenues bien plus fines, et en même temps presque adhésives, ou élastiques.



page 1

À gauche en haut : martelage des fibres (*ukai*) À droite en haut : mélange de la pâte
 À gauche en bas : technique du *tomezuki* À droite en bas : couchage des feuilles

page 2

À gauche en haut : *Tenpiboshi* À droite en haut : *Kibaini udagami*
 À gauche en bas : Teintures végétales À droite en bas : *Washi* d'écorce de cèdre

Kibaini udagami : dépassant les frontières, un papier unique à Yoshino

C'est en passant par ce processus de fabrication de la pâte de *kôzo*, du levage des feuilles, du séchage, qu'est fabriqué le *kibaini udagami*, unique à Yoshino. Il a pour particularité l'absence d'utilisation de produits chimiques lors du lavage des fibres de *kôzo*, usant plutôt d'un bain de cendres, riche en potasse, l'ajout d'argile blanche et le martelage à la main, qui le rend plus résistant, et font de lui un papier solide et dont la couleur se maintient dans le temps. Papier à la durée de vie proche du millénaire, il est utilisé non seulement pour la restauration d'œuvres japonaises, mais dans le monde entier. On le retrouve au musée d'art de Boston, au British Museum à Londres, et des institutions telles que les musées du Louvre et de Guimet, en France, sont venues se renseigner sur les processus de fabrication. Dépassant Yoshino et sa région, cet artisanat traditionnel et local fait ainsi partie de

la dynamique de mondialisation, permettant la restauration d'œuvres des départements des arts graphiques du monde entier.

La tradition papetière : un héritage, un avenir

M. Fukunishi nous expliqua que les matériaux et les outils utilisés sont essentiels à la fabrication du *washi*. La perpétuation de l'héritage papetier de génération en génération ne tient pas seulement à la présence de papetiers tels que M. Fukunishi, mais également à tout un environnement formé d'artisans qui ont su préserver les outils et ingrédients nécessaires à cette fabrication. Mêlant artisanat humain et richesse de la nature environnante, le *washi* fait-main de Yoshino est une remarquable création. Afin d'assurer le futur de cette tradition, M. Fukunishi, reconnu par le gouvernement japonais pour son travail comme un artisan d'exception, organise des séances d'essai de fabrication du *washi*, destinées aux étudiants de

la préfecture de Nara ou aux visiteurs étrangers.

« Reconnaître la beauté du *washi*, et l'utiliser », tels sont les mots que M. Fukunishi nous laissa, à la fin de cette visite, après avoir découvert ce papier qui dépasse les frontières du temps et de l'espace. Si vous voulez découvrir la beauté intrinsèque de ces feuilles de papier, tenter de fabriquer vous-même du *washi* ou juste en savoir plus, n'hésitez pas, rendez-lui visite !

(Les séances d'essai de la papeterie Fukunishi sont possibles à partir de 10 personnes, avec réservation à l'avance. Plus d'informations sur leur page web)



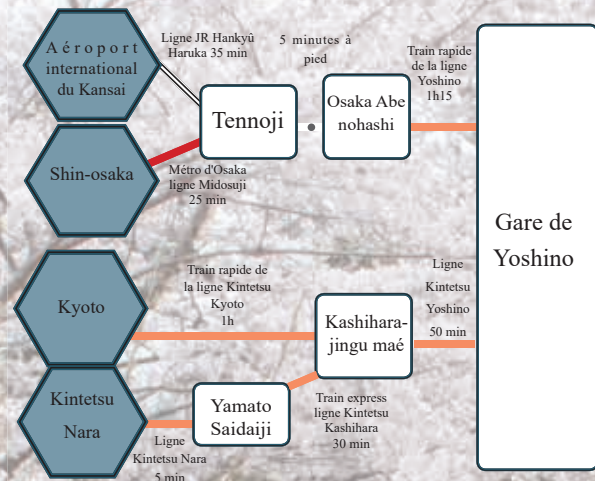
Papeterie Fukunishi
<http://www.fukunishiwashihonpo.com/>

Jeanne Austry

Na no Ra n°7 : Yoshino

Accès

Par train



En voiture

1h30 depuis l'aéroport international du Kansai
1h30 depuis Osaka

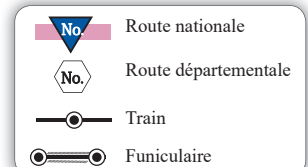
Depuis Osaka :

- Prendre la route Nishi-meihan jusqu'à l'échangeur de Yamato Koriyama, puis la route Keinawa jusqu'à Kita-Kashihara. Suivre ensuite les routes R24 et R169 (1h30)
- Prendre l'autoroute Hanwa jusqu'à la jonction Mihara, puis la route Minami-Hanna. A l'échangeur de Kashihara, prendre la R165 via Kashihara puis la R169 (1 h)

Lieux visités



- P.2 Kinpusenji, mont Yoshino : ① Kinpusenji
 P.3 Brasserie Umetani : ② Brasserie Umetani
 P.4-5 Mont Yoshino : ③ Nakai shunpu-dô
 P.6-7 Papeterie Fukunishi : ④ Papeterie Fukunishi



Edito

Bonjour à tous !

Nous sommes les coordinateurs des relations internationales du département de Nara. Nous travaillons afin de renforcer les relations entre Nara et l'étranger. "Na no Ra" est un semestriel qui a pour but de présenter Nara via des yeux non-japonais. Nous parcourons notre département en quête d'aventure et de dépaysement. Puis nous retirons de nos expériences ce périodique fait par des étrangers prioritairement pour d'autres étrangers touristes ou résidents. Nous espérons que vous apprécierez !

Remerciements

Nous tenons à remercier le Kinpusenji, la brasserie Umetani, Nakai shunp-dô, la papeterie Fukunishi, la mairie de Yoshino ainsi que tous ceux qui nous ont aidés à la réalisation de ce numéro. Merci encore !

Na no Ra

Editeur : département de Nara, bureau du gouverneur, division des affaires internationales

Date de publication : mars 2017

Vous avez des remarques, des questions ? Contactez-nous !

Adresse : 630-8501 Nara-city, Noboriojicho 30, Naraken Chijikoshitsu Kokuksaiki

TEL : 0742-27-8477

FAX : 0742-22-1260

