

NanoRa

Ikoma & Ikaruga

Décembre 2023

19



Brasserie de saké Ōta

Centre du patrimoine d'Ikaruga

Atelier des herbes Hōzan

Takayama Chikurin-en



Une des spécialités les plus célèbres de Nara sont les « nara-zuké » (littéralement : « plat macéré de Nara »). Il s'agit de légumes macérés dans de la lie de saké. Nous avons visité la brasserie Ōta situé à Ikaruga pour en savoir plus.

Nara-zuké

La plus ancienne mention connue de ce plat se trouve sur une plaquette en bois retrouvée durant les fouilles d'Heijō-kyō (la capitale antique qui se trouve dans l'actuel Nara). À l'époque, on faisait décanter l'alcool de riz non filtré pour en boire la partie claire. On pense que des légumes saumurés étaient alors placés dans le dépôt pour les conserver plus longtemps et les parfumer.

Plus tard, il semble qu'avec le développement du saké filtré à partir de l'époque Muromachi, la lie du saké a commencé à être utilisée comme saumure, ce qui donnait un plat proche du nara-zuké que nous connaissons. Le saké et les plats macérés dans la lie étaient autrefois des mets de la classe dominante, mais ils se sont démocratisés et sont devenus des souvenirs populaires de Nara. Les nara-zuké tel que nous les connaissons ont commencé à être commercialisés par un médecin de Nara, Itoyama Sōsen, qui a commencé à vendre des melons asiatiques macérés dans la lie du saké. Lors de la campagne d'été du siège d'Ōsaka en 1615, il en offrit à Tokugawa Ieyasu qui les trouva très bon, et après cet épisode il fut appelé à Edo pour devenir le fournisseur officiel du shogun.

Brasserie Ōta

Nous avons visité la brasserie Ōta, fondée en 1869, qui en plus de brasser du saké, produit également des nara-zuké. Comme vous pouvez le voir sur la photo, le bâtiment est très ancien. Il aurait été construit durant les dernières années de l'époque Edo. D'ailleurs, les six parties qui le composent ont tous été classés Monuments historiques en 2001.

La structure a été construite sans clous, les parties en bois ayant été assemblées comme un puzzle, comme c'était souvent le cas autrefois.

La brasserie Ōta propose une expérience rare : préparer soi-même des nara-zuké. On les fabrique en utilisant des légumes de Nara. Entre la préparation et la dégustation il faut attendre un an. La patience est aussi un des charmes de ce plat.



M. Ōta Michiaki, la cinquième génération à tenir cette brasserie, nous a fait visiter l'entrepôt à saké. En entrant dans la salle, j'ai été surprise par tous les tonneaux de nara-zuké : environ mille, dont certains sont là depuis plus de dix ans ! Le goût change en fonction du temps de macération, et chacun a ses préférences. Ici, ils fabriquent des nara-zuké de concombre, de radis blanc, de gingembre, et le légume le plus typique : la courge.

Voici comment est fabriqué un nara-zuké de courge. D'abord, on le coupe en deux et on l'épépine. On le saumure et on le laisse fermenter environ dix jours. Ensuite on vient le mettre dans la lie de saké, ce qui va donner le goût si particulier du nara-zuké. Pour obtenir la texture et le goût recherché, il faut changer la lie régulièrement.



On vient ajuster des arômes avec du sucre noir, du sucre raffiné, du shōchū (de l'alcool distillé japonais) et du mirin. Aucun arôme artificiel, colorant ou conservateur n'est ajouté. C'est un long processus, et M. Ōta nous a dit avec confiance qu'il ne s'épargnait aucun effort pour produire les meilleurs nara-zuké possible et donner envie de les consommer.

J'ai eu le droit à une petite dégustation. La texture était croquante, le parfum riche et salé, mais renfermait un léger goût sucré. C'était délicieux, et parfait pour se rafraîchir la bouche. Les nara-zuké ont un goût très fort qui divise, d'ailleurs je n'en avais jamais mangé avant. Mais ceux-ci étaient très bon, je vous recommande d'essayer !

Si vous n'en avez jamais mangé, je vous conseille d'essayer à cette brasserie, car en plus de produire de très bon nara-zuké, les lieux nous plongent dans l'atmosphère de l'époque Edo. Que ce soit pour une visite ou pour acheter des souvenirs de Nara, que diriez-vous de visiter cette brasserie ?



Centre de mise en valeur du patrimoine d'Ikaruga

Ce centre, ouvert en 2010, présente les recherches archéologiques portant sur l'histoire et la culture d'Ikaruga. On peut y observer des répliques extrêmement fidèles des artefacts du tumulus de Fujinoki, ainsi que des vidéos explicatives qui permettent de mieux comprendre les recherches archéologiques ainsi que le passé du bourg, à commencer par le Hōryū-ji.

Le tumulus de Fujinoki

Ce tumulus du bourg d'Ikaruga, classé patrimoine historique national, a fait l'objet de fouilles entre 1985 et 1988. Les recherches ont mis au jour un sarcophage recouvert de cinabre à l'intérieur d'une chambre funéraire à entrée sur le côté. Le sarcophage contenait les restes de deux personnes, ce qui est très rare au Japon, et qui a fait beaucoup parler à l'époque de la découverte. Un examen des restes a permis de déterminer que la dépouille au nord était celle d'un homme autour de la vingtaine. L'autre dépouille est celle d'une personne ayant entre 20 à 40 ans, mais l'état de conservation ne permet pas de connaître le sexe avec certitude. Il existe de nombreuses théories quant à l'identité de cette personne.

En effet, il semble que l'inhumation de deux personnes de même sexe était une pratique taboue dans le Japon antique, et l'inhumation d'un homme et d'une femme est également un usage inconnu, ce qui laisse les spécialistes perplexes.

Se rajoute à cela la structure inhabituelle de la chambre funéraire. Habituellement, la chambre est construite en premier, puis on y insère le sarcophage par le couloir avant de le faire pivoter à 90°. Mais ici le sarcophage est encastré dans le mur, ce qui veut dire que la chambre funéraire a été construite autour. Le couloir qui mène à la chambre funéraire a été recréé dans le centre, ce qui vous permet d'imaginer à quoi cela pouvait ressembler.



La selle de cheval en bronze plaqué or

Une autre raison pour laquelle le tumulus est devenu aussi célèbre pendant les fouilles est que contrairement à de nombreux tumuli, il semble n'avoir été jamais pillé. Ce faisant, de nombreux artefacts y ont été découverts. En effet, des écrits rapportent que la tombe a été protégée par les temples et la population alentour. Un des plus beaux artefacts retrouvés est cette selle de cheval en bronze plaqué or, unique en son genre, et dont on pourrait même dire qu'il s'agit d'un des plus beaux accessoires pour chevaux au monde. Même parmi les peuples nomades traditionnellement cavalier d'Asie de l'est, on n'a jamais retrouvé de selle aussi finement ajourée.

S'il est vrai que les autres pièces exposées -les chaussures, couronnes et sabres- ressemblent beaucoup à des objets que j'ai pu voir en Corée, en particulier dans la tombe du roi Muryeong, je n'ai jamais vu de selle pareille. En voyant ces objets funéraires, on ne peut qu'en conclure que les personnes inhumées étaient puissantes.

Une autre particularité de cette selle est qu'on peut y voir un éléphant. C'est le seul exemple connu d'objet funéraire représentant un éléphant au Japon. Mais à en juger par la représentation des plis des yeux, des mouvements de la trompe et de ceux des pieds, on comprend qu'il a été réalisé par quelqu'un qui connaissait ces pachydermes. Cela laisse penser que le motif vient du continent. On y voit également un phénix, un dragon et un lion. Saurez-vous les trouver ?



Les répliques de ce centre sont si fidèles qu'on dirait les originaux. Les explications sont complètes, et suffisamment claires pour que même des enfants puissent les comprendre. Cet établissement permet non seulement d'en savoir plus sur le tumulus de Fujinoki, mais également de mieux comprendre l'histoire du

Japon et de l'Asie. Alors si vous vous intéressez à l'histoire, ne manquez surtout pas le centre de mise en valeur du patrimoine d'Ikaruga !

Aujourd'hui, nous visitons l'atelier des herbes aromatiques Hōzan, qui se trouve non loin du temple éponyme dans la ville d'Ikoma. L'atelier est entouré de nombreuses plantes, dont plusieurs herbes aromatiques, et nous y avons fait un atelier de distillation sous la direction de Mme Satō Kumiko.

Le monde des herbes aromatiques



Mme Satō nous a appris beaucoup de choses sur les plantes. Pour elle, les végétaux sont bons pour les humains comme pour la planète. Je me suis rendu compte que nous sommes entourés de plantes médicinales sans que nous ne nous en rendions compte. Par exemple, le poivre de Chine est une herbe sauvage qu'on a tendance à ne pas remarquer, et pourtant, séchée et bue en infusion, elle contient de nombreux principes actifs détoxifiants. Utilisé comme tel, elle est bonne pour la peau et est un répulsif naturel à insectes.

Expérimentons avec les plantes !

Grâce à une technique de distillation à la vapeur d'eau, nous avons extrait les essences d'un romarin qui poussait devant l'entrée. Cette plante aux propriétés antioxydantes est connue comme la « plante du rajeunissement ». Pour commencer, on place le romarin dans un récipient hermétique, puis on vient le chauffer avec de la vapeur d'eau. Les huiles essentielles du romarin deviennent alors volatiles. Les plantes peuvent contenir plus de 200 composés, et selon la méthode d'extraction, à base ou haute température, les principes extraits et le parfum obtenu diffèrent. Il faut donc adapter la méthode d'extraction aux composants recherchés. Une fois refroidie, on obtient deux couches dues à la différence de densité : une couche d'eau distillée aromatique, et une couche d'huile essentielle. Le parfum de l'eau aromatique change avec le temps paraît-il.



Amusons-nous avec les herbes aromatiques !

Mme Satō nous a également servi une gelée à base de plantes aromatiques. Mme Suzuki, une assistante de l'atelier, nous a expliqué que la gelée était faite d'un mélange de cynorhodon et d'hibiscus. Le cynorhodon est riche en vitamines C, tandis que l'hibiscus contient naturellement de l'acide citrique et de l'acide hydroxy-citrique qui lui donnent un goût acidulé. Ces deux plantes se combinent très bien ensemble, et leur effet conjugué est bénéfique pour la santé et pour la peau.



Comme je m'intéresse au jardinage, Mmes Satō et Suzuki m'ont fait visiter leur jardin. Il y avait plus de 400 variétés de plantes, de la menthe indienne réputée pour son parfum, à l'haworthia, une plante succulente populaire chez les jeunes. Mme Satō était capable de me citer le nom et les caractéristiques de chacune d'entre elles, ce qui était très impressionnant. Je lui ai demandé pourquoi elle cultivait autant de variétés de plantes, et elle m'a répondu que pour elle, que ce soit les mandarines, les pommes, les kakis, l'armoise, le géranium japonais ou le poivre de Chine, toutes les plantes ont des vertus bénéfiques pour les humains. Elle souhaite cultiver le plus de variété possible pour permettre d'exploiter au maximum toutes les qualités des plantes.

Les humains ont un lien très fort avec les plantes depuis les temps anciens, et ces dernières occupent toujours un rôle important dans nos vies. En plus d'être belles, on peut les utiliser pour leur parfum, leur effet sur la santé et pour la beauté. J'ai été touchée par Mme Satō qui semble vivre une vie bien remplie entourée de toutes ces herbes aromatiques.

À l'atelier des plantes aromatiques, en plus de nombreuses activités autour des plantes comme la confection de pots-pourris, vous pouvez aussi demander des conseils pour le jardinage ou la culture de plantes. À partir de janvier 2024, l'atelier sera rénové pour accueillir l'air conditionné et des toilettes. Ainsi, vous pourrez expérimenter les herbes dans d'encore meilleures conditions. Si vous vous intéressez aux plantes, je vous recommande la visite de cet atelier.



Le bourg de Takayama est connu pour être le plus gros producteur de fouet à thé matcha du Japon. Pour en savoir plus sur les lieux, nous avons visité le Takayama Chikurin-en.

L'origine des fouets à thé de Takayama

Le fouet à thé de Takayama remonterait au milieu de l'époque Muromachi, quand Murata Jukō, un moine du Shōmyō-ji qui est resté célèbre pour être le fondateur du *wabi-cha* (un style de cérémonie du thé dépouillé), s'est vu commander un outil pour émulsionner le thé par Sōsetsu, le fils cadet du seigneur du château de Takayama. La méthode de fabrication s'est transmise de père en fils sans interruption jusqu'à nos jours, et Takayama est devenu le plus grand centre de production de fouets à thé du Japon.



Démonstration de fabrication de fouets à thé



Dans une démarche d'éducation aux artisanats traditionnels, l'établissement organise chaque dimanche une démonstration de fabrication de fouets à thé par un membre de la coopérative des producteurs de Takayama, qui utilise des techniques restées inchangées depuis la période Muromachi. Le jour de notre visite, c'est M. Tanimura Yasaburō et son fils M. Tanimura Keiichirō de l'atelier Suika-en qui sont venus faire une démonstration.

Le bambou utilisé pour la fabrication du fouet doit être cultivé trois ans pour que les fibres soient suffisamment résistantes. Puis, le bambou est coupé au plus froid de l'hiver. Il est bouilli puis disposé en extérieur trois à quatre jours jusqu'à ce qu'il blanchisse. Enfin, il est mis à sécher deux à trois ans dans un entrepôt. La préparation des bambous prend tout ce temps !

La confection des fouets se fait en huit étapes. La plus importante et la plus délicate est l'*aji-kezuri*, qui consiste à fendre le bambou de la base à la pointe pour en faire des tiges plus fines encore que des cheveux. Il faut une minutie extrême pour que la pointe ne se casse pas. C'est durant cette étape que l'artisan crée la courbure du bout de la tige, et selon la forme choisie, le modèle du fouet sera différent.

La maîtrise de cette seule étape nécessite trois ans d'entraînement, et il faut au moins quinze ans de formation pour parvenir à une maîtrise parfaite de la fabrication.

La forme du fouet change selon le nombre de brins souhaité et selon les écoles de cérémonie de thé. Les fouets les plus fréquemment utilisés sont ceux à 100 brins et ceux à 80 brins.



Plus un fouet est utilisé, et plus sa forme se modifie, ce qui change le goût du thé au cours du temps. Après plusieurs utilisations, la mousse met plus de temps à se former, ce qui fait que le thé peut refroidir. L'hospitalité qui sous-tend la cérémonie du thé, ainsi que la philosophie de cette dernière qui est résumée dans le vocable « une fois, une occasion » (« *Ichigo ichie* »), a parfois amené à n'utiliser les fouets qu'une seule fois. Mais une fois usagé, hors de question de les jeter : le Takayama Chikurin-en organise des cérémonies d'hommage pour remercier ces outils précieux.

Lors de ce reportage, j'ai pu à nouveau me rendre compte de l'esprit minutieux des maîtres artisans Japonais. Pour devenir un artisan accompli, il ne faut pas compter sa peine pour perfectionner sa technique. Je me demande si ce souci du détail constant n'aurait pas été un pilier du développement économique du Japon.

En conclusion

D'après M. Tanimura, les bambous henon ne fleurissent qu'une fois tous les 120 ans. Or, j'ai eu la chance d'en voir un en fleur au Takayama Chikurin-en ! C'était un moment très précieux qui n'arrive qu'une fois dans la vie. À la fin de notre reportage, nous avons essayé de préparer le thé matcha nous-même dans une pièce japonaise avec vue sur le jardin. Le tout premier matcha que j'ai fait de ma vie avait un goût un peu amer, mais c'était une expérience très relaxante.



Édito

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 » a pour but de présenter Nara à travers un regard non-japonais. Nous parcourons notre département en quête d'aventures et de dépaysement. Puis nous retirons de nos expériences ce périodique fait par des étrangers pour des résidents et touristes étrangers. Nous espérons que vous apprécierez !

Aller à Ikaruga

En transports en commun

JR Ligne Yamato-ji Gare Nara
Env. 15 min.

Gare d'Ōji
Env. 10 min.

Brasserie Ōta
Centre du patrimoine d'Ikaruga

En voiture

Depuis Osaka : env. 45 min.
Depuis Kyoto : env. 1h15
Depuis Nara : env. 45 min.



Brasserie Ōta

Depuis Osaka : env. 45 min.
Depuis Kyoto : env. 1h15
Depuis Nara : env. 40 min.



Centre du patrimoine d'Ikaruga

Aller à Ikoma

En transports en commun

Gare Kintetsu Nara
Ligne kintetsu env. 20 min.

Gare d'Ikoma
bus env. 10 min.

Atelier Hōzan

Gare Kintetsu Nara
Ligne Kintetsu env. 15 min.

Gare de Tomio
bus env. 30 min.

Takayama Chikurin-en

En voiture

Depuis Osaka : env. 40 min
Depuis Kyoto : env. 1h10
Depuis Nara : env. 30 min



Atelier Hōzan

Depuis Osaka : env. 45 min.
Depuis Kyoto : env. 50 min.
Depuis Nara : env. 30 min.



Takayama Chikurin-en

Remerciements

Nous tenons à remercier M. Ōta de la Brasserie Ōta, M. Hirata du centre de mise en valeur du patrimoine d'Ikaruga, Mmes Satō et Suzuki de l'atelier des herbes Hōzan, M. Osada du Takayama Chikurin-en, MM. Tanimura Yasaburō et Keiichirō du Suika-en, ainsi que tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la rédaction de ce numéro.



Xiong Yafang (à gauche)

Lors de ce reportage, j'ai pu fabriquer de l'eau de lavande à l'atelier des plantes aromatiques, et j'ai pu observer la fabrication des fouets à thé matcha au Takayama Chikurin-en. J'ai été émue de voir avec quelle minutie les artisans avaient perfectionné leur art.

Il y a beaucoup d'endroits intéressants à Ikoma, surtout si vous êtes intéressés par les expériences culturelles et les rencontres chaleureuses avec les habitants.

Lee Youngme (à droite)

Qui dit Ikaruga dit souvent Hōryū-ji, mais la visite de la brasserie Ōta datant de l'époque Edo et la confection de nara-zuké m'ont permis d'en apprécier une tout autre facette : celle d'un bourg ayant gardé ses traditions et son charme d'antan. En visitant le centre du patrimoine d'Ikaruga avec ses répliques fidèles des artefacts du tumulus de Fujinoki, j'ai pu ressentir le lien profond entre la Corée et le Japon. Pour tous ceux désireux de découvrir les charmes de Nara, pourquoi ne pas venir à Ikaruga ?

Na no Ra

Éditeur : Département de Nara,
Division des affaires internationales
Date de publication : juin 2023

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

Adresse : Naraken Chijikoshitsu Kokusaika
Noboriojicho 30, Nara city, 630-8501
TEL : 0742-27-8477
FAX : 0742-22-1260

