



LE SUCRE ET LA SAVEUR SUCRÉE AU JAPON : L'ACCULTURATION SEXUÉE D'UNE SAVEUR CONNOTÉE PÉJORATIVEMENT

ITSUKO FUJIMURA ET NICOLAS BAUMERT

Université de Nagoya

Le Japon est un pays qui consomme peu de sucre comparativement aux autres pays développés. Les données du ministère de la Santé pour 2012 font état d'une consommation totale de 16 kilos par personne et par an, soit environ la moitié de ce qui peut être consommé en France par exemple (les données portant sur le sucre de bouche uniquement font état du même rapport presque de un à deux). Parallèlement à cette consommation relativement faible, le sucré et le doux ne sont pas des saveurs connotées positivement. Au Japon, le goût sucré ou la sucrosité sont appréciés, certes, mais de façon subtile, délicate et presque fade.

Pour qualifier un met sucré comme une pâtisserie, un Japonais dira souvent *amakunakute oishii*, c'est-à-dire «bon et peu sucré» ou, plutôt, «bon parce que peu sucré». Dans cette phrase, très employée, la causalité est fondamentale, ce qui veut dire que pour un gourmet, cette saveur doit être utilisée avec discernement, par petites touches et qu'un goût trop direct sera peu apprécié ou même perçu comme vulgaire. L'adjectif permettant de qualifier la saveur sucrée ou douce, *amai*, a d'ailleurs également une connotation péjorative lorsqu'il est employé hors de son contexte gustatif. Il renvoie à la faiblesse, à la naïveté ou au manque de retenue, avec une assimilation au féminin et à l'enfance. Il s'agit du seul adjectif gustatif ayant une telle connotation. Quelles en sont les raisons ? Peut-on opérer un parallèle avec la consommation relativement faible du sucre dans ce pays,

puisque la consommation est justement très différente entre les hommes et les femmes ? Le biais de genre est-il pertinent pour rendre compte de cette particularité japonaise ?

Afin de bien le comprendre, une première partie porte sur l'acculturation du sucre au Japon à travers un bref historique de sa production, de sa consommation et de sa place traditionnelle dans les repas, tandis qu'une seconde partie s'attache à l'aide d'exemples concrets à la connotation péjorative de l'adjectif *amai* dans la langue japonaise.

Une consommation de sucre à la fois marquée culturellement et sexuée

Petite histoire du sucre au Japon

Les premières sources faisant état au Japon de sucre transformé datent du VIII^e siècle avec le voyage du moine chinois Jianzhen (*j.* Ganjin) sur l'archipel¹. Ce voyage s'effectue dans le cadre des intenses échanges qui marquent cette période où le Japon se met à l'école du pôle de civilisation continental qu'est la Chine et incorpore, en plus du bouddhisme et d'un système de gouvernement, nombre de techniques et de savoirs. L'utilisation de la canne à sucre en fait partie, à l'égal du tissage ou des techniques de fermentation. Les documents relatant le voyage de Jianzhen font état de bonbons et de sirop de mélasse apportés comme cadeaux à ses hôtes japonais². En Chine, la technique de l'extraction du sucre à partir de la canne à sucre était déjà à cette époque bien maîtrisée puisqu'elle datait probablement de la période des Royaumes combattants (IV^e – III^e siècles

1 Dans les époques anciennes, on utilisait le miel ou des bonbons préparés avec le glucose des céréales (riz et orge) et le suc d'une liane (*amakazura*) mais ils étaient réservés, semble-t-il, à des usages rituels ou comme fortifiants pour les malades. Voir Naomichi ISHIGE, *L'art culinaire au Japon*, Nîmes, Lucie éditions, 2012, 296 p., p. 251.

Les fruits séchés, comme le kaki, étaient aussi appréciés et la peau du kaki séchée était parfois employée pour sucrer certains mets. Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 (voir p. 268).

2 Voir AOMI NO MABITO GENKAI, «Le voyage de Kanshin en Orient (742-754)», traduit par Takakusu J. et Wilkin J., dans *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, tome 28, n° 3, 1928, p. 441-472.

avant notre ère). Néanmoins, au Japon, le sucre reste peu utilisé en dehors de l'usage médical³.

Dans le Japon de l'époque Muromachi (1336-1573), le sucre devient un produit de luxe, faisant l'objet de commerce qualifié de « considérable » par les historiens Morisue et Kikuchi⁴ et il est utilisé toujours comme médicament⁵. Une première production anecdotique de canne commence à se mettre en place au sud, dans le chapelet insulaire méridional des îles Ryūkyū, opérant le lien entre le Japon, Taiwan et la mer des Philippines. Alternant un commerce avec le continent et une production limitée, cette situation caractérise toute la période du XII^e au XVI^e siècle.

À partir du début du XVII^e siècle, le shōgunat des Tokugawa, par des mesures fortes (le choix d'une nouvelle capitale à l'est, Edo, la fermeture du pays et l'alternance des seigneurs entre les fiefs et la Cour), imprime au pays un nouveau modèle géographique capable de lui assurer une paix de deux siècles et demi. La fermeture du pays au commerce extérieur pendant cette période dite d'Edo (1603-1868) conduit le Japon à tenter de devenir autosuffisant et la culture de la canne s'étend dans l'ensemble des fiefs du sud, à Kyūshū et le long de la mer intérieure. Chaque fief cherche alors à mettre en valeur un maximum de productions agricoles lui assurant l'autosuffisance et les traités d'agriculture chinois sont largement utilisés pour mettre en valeur la culture de la canne à sucre dans de grandes plantations⁶. La fermeture du pays n'est pas totale et un commerce choisi se développe, en particulier avec la Chine et les Hollandais, par la fenêtre de l'îlot de Dejima dans la baie de Nagasaki qui servait aux échanges avec l'extérieur. Produit rare et cher, le sucre compte toujours au nombre des denrées importées⁷. Des navires utilisent le sucre comme ballast pour

- 3 Voir Naomichi ISHIGE, *L'art culinaire au Japon*, Nîmes, Lucie éditions, 2012, 296 p., p. 251.
- 4 D'après Yoshiaki MORISUE & Yūjirō KIKUCHI, *Shokumotsushi – Nihonjin no shoku seikatsu no hatten* [Histoire de l'alimentation – Évolution de la vie alimentaire des Japonais] [en japonais], Tokyo, Dai-ichi-shuppan, 1965, p. 119.
- 5 Voir Charlotte VON VERSCHUER, *Le commerce extérieur du Japon des origines au XVI^e siècle*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1988, 202 p., p. 53 et 142.
- 6 Voir Nobuhiro ITŌ, « Muromachijidai no shokubunka kō – inshoku no shukō to shun no seiritsu [Réflexions sur la culture alimentaire de l'époque Muromachi – Préférences alimentaires et compatibilités saisonnières] » [en japonais], *Tagenbunka*, n° 14, *Graduate school of language and culture*, Nagoya University, 2014, p. 131-158.
- 7 Jane COBBI, « Le doux et le fort (Japon) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*,

le voyage aller, tant ce produit était prisé par les marchands japonais. Le produit est toujours rare mais son utilisation se développe dans la cuisine qui voit à cette période la formalisation du repas japonais et de ses saveurs et, avec le développement de la cérémonie du thé, se produit une demande en mets sucrés de la part de ses adeptes⁸.

L'ouverture du pays à l'époque Meiji (1868-1912) voit se produire à la fois l'intensification des échanges, avec l'Europe et l'Amérique, mais aussi la colonisation de l'île de Hokkaidō au nord avec l'introduction de la culture de la betterave sur les conseils de spécialistes étrangers. Le projet échoue plusieurs fois et la production de sucre de betterave à Hokkaidō ne devient finalement opérationnelle que dans les années 1920. Sur le plan des pratiques alimentaires, l'apparition de la cuisine dite «occidentale», objet de toutes les attentions des nouvelles élites du Japon ouvert et moderne, favorise l'introduction du sucre dans la cuisine et la pâtisserie, tout comme l'augmentation rapide de la consommation. Les variétés se diversifient (sucre blanc *shirozatō*, sucre noir *kurozatō*, sucre en boule *tamazatō*) et le sucre s'utilise par exemple comme moyen de masquer le goût trop fort des viandes dans les plats mijotés⁹. La conquête de Taiwan en 1895, qui devient rapidement l'île à sucre du Japon, lui permet de devenir autosuffisant vers 1925. À la veille de la guerre du Pacifique en 1939, la consommation annuelle de sucre s'élève à 16,28 kg par habitant.

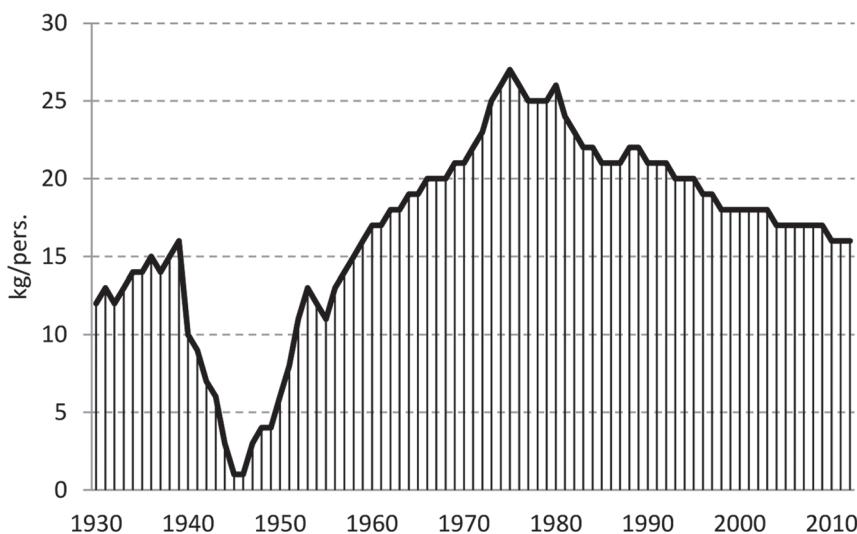
Depuis 1945, la consommation a effectué d'abord un rattrapage suivi d'un pic de consommation dans les années 1970 qui laisse alors penser que le Japon suit la tendance des autres pays développés. Toutefois, à partir des années 1980, la consommation de sucre montre un déclin progressif qui peut s'expliquer par plusieurs facteurs : l'apparition des préoccupations liées à l'obésité, l'utilisation des édulcorants et, il ne faut pas le négliger, le retour en force du goût japonais et de la cuisine traditionnelle (moins gourmande en sucre) après une période d'américanisation des pratiques alimentaires. La consommation individuelle des années 2010 est donc revenue à peu près au niveau de 1939. Sur les 2,3 millions de tonnes consommés en moyenne chaque année, 64 % sont importés. La production japonaise, d'environ 830 000 tonnes par an, est constituée de

gie, vol. 35, 1988, p. 267-279 (voir p. 268).

- 8 Voir Naomichi ISHIGE, *L'art culinaire au Japon*, Nîmes, Lucie éditions, 2012, 296 p., p. 104 et 252.
- 9 Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 (voir p. 270).

sucré de betterave pour environ 80 % et de sucre de canne pour environ 20 %.

Figure 1. Consommation individuelle de sucre au Japon de 1930 à 2012.



Source : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 2013 (<http://www.maff.go.jp>).

La place du sucré dans le repas japonais

La notion de repas est au Japon liée à la consommation de céréales cuites, en particulier le riz qui est considéré comme la céréale par excellence. Le schéma traditionnel du repas est fait de l'association d'une nourriture principale (dans le modèle classique, le bol de riz *gohan*), et de nourritures annexes, les accompagnements, appelés *okazu* (étym. nombre). Les accompagnements comprennent en général une soupe (*shiru*) et une nourriture solide (légumes, poisson, viande, algues, etc.)¹⁰. Plus le repas sera élaboré, plus les accompagnements seront nombreux et cuisinés de manière raffinée, faisant appel au cours d'un même repas à une palette de saveurs et de textures et de couleurs beaucoup plus vastes que celles généralement utilisées dans la cuisine française.

¹⁰ Voir Nicolas BAUMERT & Ikuhiro FUKUDA, «La gastronomie japonaise», dans POULAIN, Jean-Pierre (éd.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 763-766, p. 764.

Selon Dōgen, moine bouddhiste de la première partie du XIII^e siècle auteur d'un traité d'*Instructions au cuisinier zen*, les six saveurs sans lesquelles un plat n'est «pas digne d'être présenté» sont : l'amer, l'acide, le doux, le piquant, le salé et le fade¹¹. Le goût sucré, ici représenté par le doux, se trouve donc présent dans une grande quantité d'accompagnements, en général sous forme de sauces élaborées à base de sucre ou de miel ou bien sous forme de mets naturellement sucrés comme le marron ou le haricot rouge (*azuki*). Un bon exemple de cette imprégnation du sucré par touche dans le repas japonais est le repas du premier janvier, *osechi ryōri* qui cumule les différentes saveurs. Le sucré est présent avec les châtaignes (*kuri*), les haricots noirs (*kuromame*), l'omelette sucrée (*datemaki*) ou bien les sauces de certains poissons (*tazukuri*). Cette utilisation pour le menu de fête de la nouvelle année rappelle le côté luxueux du sucre mais aussi ses propriétés de conservation des aliments.

Les mets exclusivement sucrés, comme les desserts ou les pâtisseries existent rarement pendant les repas. Ils sont consommés comme en-cas et la pâtisserie traditionnelle, *wagashi*, a surtout été développée en relation avec l'art du thé, comme accompagnement de celui-ci, permettant justement, par la saveur sucrée, de mettre en valeur son amertume. De fait, la pâtisserie japonaise utilise plutôt une gamme d'ingrédients à la sucrosité naturelle comme les pâtes de haricots rouges et blancs ou le *mochi* (pâte de riz gluant)¹². De nombreuses variétés de sucre existent pourtant et font parfois l'objet de préparations particulières comme le *wasanbon*, un sucre extrêmement fin et délicat, où le jus de canne extrait de la tige par pressage est cuit puis pressé plusieurs fois (de trois à cinq fois) à travers une presse faite de plateaux de bois, de coton et de chanvre. Le jus restant dans la presse est alors séché puis filtré pour donner le *wasanbon*, qui accompagne souvent le thé vert sous forme de petits bonbons colorés.

Toutefois, ces pratiques du sucré, que nous pouvons qualifier de traditionnelles par commodité, entrent en opposition, ou en complément, avec une autre tradition, celle de la cuisine occidentale qui, à partir de l'ouverture et la modernisation du Japon dans la seconde moitié du XIX^e siècle, a opéré un changement de perspective. Les fondamentaux de ces deux cuisines étant opposés, il s'est produit au Japon une véritable acculturation de la cuisine occidentale, en particulier française, qui a été mise en avant pour la cuisine de représentation et de prestige dès le début

11 Voir DŌGEN, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994, 88 p., p. 18.

12 Voir Naomichi ISHIGE, *L'art culinaire au Japon*, Nîmes, Lucie éditions, 2012, 296 p., p. 249.

de l'ère Meiji¹³. Sur le sujet qui nous intéresse, la succession des plats et en particulier la place du dessert dans le repas s'est peu à peu imposée comme une acculturation de l'utilisation de la saveur sucrée de manière plus directe. Dans la démocratisation de la cuisine occidentale, un autre élément est à prendre en compte : l'importance des femmes qui, en tant que « transmetteurs du capital culturel », ont effectué le lien entre les deux cultures alimentaires¹⁴.

Une séparation homme/femme dans les lieux de restauration hors foyer et dans la consommation de sucre

Si le foyer fait partie du domaine féminin, manger hors de chez soi dans des établissements de restauration a longtemps été un privilège masculin. Autrefois, avant la restauration de Meiji et la modernisation du pays, les femmes présentes dans les établissements de restauration l'étaient pour le service ou pour le divertissement, à l'instar des célèbres *geisha* que l'on faisait venir pour accompagner les banquets. Une des raisons du succès de l'introduction de la cuisine occidentale au Japon est qu'elle proposait par ses pratiques un repas auquel les femmes pouvaient pleinement participer. Dès cette période, on a commencé à distinguer les deux cuisines selon l'usage : on allait au restaurant japonais pour un banquet entre hommes à caractère plutôt officiel alors qu'on utilisait un restaurant occidental en famille (et avec sa femme) pour un repas plus intime. Le restaurant japonais traditionnel était donc réservé aux hommes alors que le restaurant occidental a été, dès le début, un espace féminin, tout comme l'avait été le salon de thé avant Meiji¹⁵.

À partir des années 1920, les femmes ont commencé à investir les restaurants des grands magasins qui servaient une nourriture occidentale japonisée qui a ensuite servi de lien pour la pénétration des cuisines

13 Nicolas BAUMERT, « Haute gastronomie et produits de qualité : le luxe alimentaire japonais à la croisée des traditions », dans BOUSSOU, Jean-Marie (éd.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, IFM/REGARD, 2010, p. 179-205 (voir p. 188-200).

14 Voir Emi OKA, « ‘Taishūbunka-shakai’ no bunkateki-saiseisan : Kaisō-saiseisan, bunkateki-saiseisan to jendā-kōzō no rinkēji [La reproduction culturelle dans la société de masse : le lien entre les reproductions de classe sociale et de culture et la structure de genre] », dans Takashi MIYAJIMA & Yōjirō ISHII, (éd.), *Bunka no Kenryoku, Hanshasuru Burudyū* [Le pouvoir culturel, Bourdieu réflexif] [en japonais], Tokyo, Fujiwara shoten, 2003, p. 101-135.

15 Voir Yō MAENOBŌ, *Meiji seiyō ryōri kigen* [L'origine de la cuisine occidentale au temps de Meiji] [en japonais], Tokyo, Iwanami, 2000.

occidentales après la Seconde Guerre mondiale. Cette séparation de l'espace du boire et du manger selon le sexe existe toujours et les femmes japonaises aujourd'hui sont les principales clientes des restaurants français ou italiens, qui sont pour elles un vecteur d'émancipation tandis que la clientèle masculine préfère les restaurants traditionnels ou les bars japonais *izakaya*¹⁶.

De fait, la consommation de sucre entre les deux sexes s'en ressent, puisque les cuisines occidentales proposent justement une consommation de mets sucrés plus importante à l'occasion des desserts. Les chiffres de consommation quotidienne de 2012 sont, à ce titre, éloquents : 20,5 grammes pour les hommes contre 28,5 grammes pour les femmes. Malgré une certaine modernisation et une occidentalisation apparente, les pratiques alimentaires et les espaces du repas restent donc au Japon très marqués par le masculin et le féminin. On note en particulier une importante différence vis-à-vis de la saveur sucrée, en particulier lorsqu'elle est consommée de manière directe, sous la forme de sucreries, de pâtisseries ou de glaces. Cette impression est confirmée par la langue japonaise qui, par les images qu'elle véhicule, tend à montrer l'inertie et à révéler les *habitus*¹⁷ présents dans les représentations de chaque société.

La langue : un révélateur des représentations féminines associées à la sucrosité

La connotation péjorative de l'adjectif « sucré » (amai甘い) dans la langue japonaise

Le sucré est l'une des quatre saveurs fondamentales à côté du salé, de lamer et de l'acide. L'adjectif *amai* est le terme général qualifiant

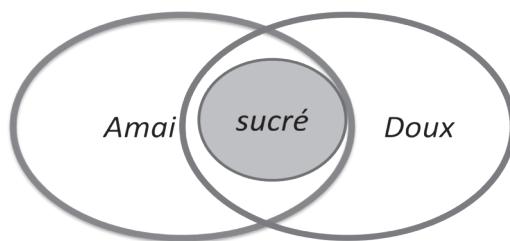
16 L'*izakaya*, souvent appelé «bar» ou «taverne japonaise», est proche du bar à *tapas* espagnol. On y vient pour boire, mais à la manière japonaise, c'est-à-dire toujours en mangeant des accompagnements en général salés (*sake no sakana*) qui peuvent prendre la forme d'un véritable repas, mais sans riz.

Voir Ikuhiro FUKUDA, «*Gaishoku no taishūka to inryōkūkan no jendāka: Kantōdaishinsaigo no inshokujō no saihen* [La popularisation des restaurants et la sexualisation des espaces du boire et du manger : restructuration de restaurants après le grand tremblement de terre du Kantō]» [en japonais], *Gakujyutsu kenkyū Jinbunkagaku Shakaikagakuhen*, 62, 2014, p. 289-306.

17 L'*habitus* se définit en tant que façon d'être et d'agir, résultant de l'insertion dans une société donnée dont les membres incorporent inconsciemment les structures, les hiérarchies, les clivages, les valeurs. Voir Pierre BOURDIEU, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Éditions du Seuil, 1970, p. 152.

cette saveur en japonais. Son sens est comparable au sucré ou au doux en français. Cependant, bien que les adjectifs japonais et français se réfèrent approximativement au même goût quand ils sont employés pour l'alimentation, leur extension sémantique n'est pas identique puisqu'en japonais, lorsque *amai* est employé à propos d'une idée ou d'une action humaine que l'on n'appréhende pas à travers les organes sensoriels, il signifie dans ce cas l'insuffisance, l'indulgence ou l'optimisme excessif (voir figure 2).

Figure 2. L'extension de «doux» et de «*amai*», au-delà du sens de «sucré».



Les définitions principales et leurs usages donnés dans les dictionnaires japonais révèlent ainsi des usages correspondant aux sens sensoriels (1 et 2) qui n'ont pas de signification négative et des usages péjoratifs parlant des idées, des actions humaines et des produits de ces actions (3 à 5)¹⁸.

1. [gustatif] sucré, *pomme douce*, *fruit sucré*, *AMAI-MONO* (choses) : *sucreries*, *friandises*.
2. [olfactif, auditif, visuel] *paroles douces*, *propos galants*, *parfum doux*, *couleur douce*.
3. [jugement, estimation] *mettre une note indulgente*, *idée simpliste*, *idée trop optimiste*, *prendre les choses à la légère*.

18 Parmi 3 601 occurrences de l'adjectif *amai* dans le corpus BCCWJ (*Balanced Corpus of Contemporain Written Japanese* – 100 millions de mots), l'utilisation des différentes significations est la suivante :

1. Goût «sucré» : plus de 40 %.
2. «Simplisme», «optimisme excessif» pour qualifier une idée ou une action humaine : 17 %.
3. «Douceur» de l'odeur : 8 %.

D'après l'enquête de Hong JIANG, «Kōpasu ni motozuku tagigo ‘Amai’ no imisaibunrui oyobi gogibunpu chōsa [The semantic Classification of “AMAI” and its semantic distribution based on corpus]» [en japonais], 2012, *JCLWorkshop2012*, http://www.ninjal.ac.jp/event/specialists/project-meeting/files/JCLWorkshop_no1_papers/JCLWorkshop2012_08.pdf.

4. [attitude envers quelqu'un] être *indulgent pour quelqu'un*.
5. [produit de l'action] lâche, inexacte, *lame émoussée*.

(Traduit et adapté du japonais par I. Fujimura)

En parlant d'un jugement ou d'une estimation, *amai* signifie donc l'optimisme excessif ou le simplisme, en évoquant l'attitude à l'égard de quelqu'un, c'est l'indulgence, elle aussi vue comme excessive et, en indiquant le résultat d'une action, il s'agit de la lâcheté ou l'inexactitude. Les antonymes sont au contraire : la sévérité, la précision et la rigueur.

Il semble que l'usage péjoratif du mot *amai* soit une particularité japonaise puisque ni le français *sucré*, ni l'anglais *sweet*, ni le chinois *tián* 甜¹⁹ n'ont d'extension négative. Il en est de même pour le thaïlandais *wǎan*²⁰ et le coréen *dar da* 달다. Pour expliquer cette exception, il faut introduire l'opposition qu'il existe dans l'imaginaire japonais des saveurs et de leurs extensions sémantiques entre *amai* et *karai*. Les définitions données pour *karai* sont : «ce qui excite fortement la langue, comme le goût du piment, du gingembre, du raifort, etc.» puis les goûts «très salé, très acide», et, enfin, le «goût d'un vin corsé»²¹. Cependant, *karai* a aussi des usages relatifs à «l'excitation des sens ou de l'esprit», allant de «sévère» à «dangereux», en passant par «aigüe» et «pénible». Ainsi, le qualificatif du goût *karai* recouvre un champ sémantique assez vaste qui comprend aussi bien le piquant que le salé, mais également des usages insistant sur la force et la puissance.

L'opposition amai甘い- karai 辛い

Plutôt que de se référer au sucré et au doux, *amai* concerne l'ensemble des saveurs en opposition aux saveurs fortes exprimées par *karai*. *Amai* est

-
- 19 Hong JIĀNG, «Kōpasu ni motozuku tagigo ‘Amai’ no imisaibunrui oyobi gogibunpu chōsa [The semantic Classification of “AMAI” and its semantic distribution based on corpus]» [en japonais], 2012, *JCLWorkshop2012*, http://www.ninjal.ac.jp/event/specialists/project-meeting/files/JCLWorkshop_no1_papers/JCLWorkshop2012_08.pdf. 2012.
- 20 Jantima JANTRA, «Nihongo keiyōshi ‘Amai’ no imikakuchō to kōkoku ni okeru tagiteki shiyō no bunseki: eigo <sweet> oyobi taigo <wǎan> to taishō shinagara [An analysis of the meaning extension of the Japanese adjective “AMAI” and its double meanings in advertisements: contrasted with English “sweet” and Thai “wǎan”]» [en japonais], *Dynamis: kotoba to bunka*, vol. 3, 1999, p. 142-193.
- 21 Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 (citation p. 274).

donc «non-*karai*», ce qui signifie que l'adjectif renvoie à ce qui n'excite pas fortement le palais ou bien, lorsqu'on élargit son sens, à ce qui est non sévère, non dangereux et non pénible. Plusieurs linguistes ont insisté sur ce point spécifique à la langue et à la culture japonaise. Backhouse note ainsi que :

*AMAI and KARAI function as antonyms within the domain of taste with reference to the dimensions of hotness and saltiness. [...] In all cases of AMAI/KARAI antonymy, we thus find AMAI located at the 'mild' end of the dimension.*²²

De son côté, l'anthropologue J. Cobbi élargit l'opposition à des sphères beaucoup plus vastes du rapport de l'homme au monde et l'ensemble de ses observations l'amène à relever une série d'opposition dans lesquelles :

La maladie, la féminité, le monde des ancêtres et des funérailles s'alignent derrière le sucré, alors que le sel est associé à l'idée de pureté, d'énergie, de virilité, et de divinité.²³

Apportant par la suite une étude poussée sur les offrandes faites aux ancêtres et aux divinités, elle montre dans cette recherche complémentaire que, dans les maisons japonaises, les offrandes effectuées sur le *butsudan* (autel qui sert à honorer les ancêtres et les esprits des défunt récents de la famille), sont constituées de gâteaux et de produits sucrés, tandis que les offrandes aux divinités shinto sur le *kamidana* sont constituées de riz, de saké et de sel²⁴.

Pour bien comprendre la différence entre *amai* et *karai*, il est donc indispensable de supposer une opposition dichotomique comme indiqué dans le tableau 1, en y faisant intervenir une structure bipolaire qui, partant du goût sucré ou salé, évoque jusqu'à la force vitale, de la vie et de la mort, ainsi que l'avait supposé Jane Cobbi. Cette opposition rejoint l'étude d'un autre anthropologue, N. Ishige, sur l'opposition entre le thé et le saké. Il montre que les deux boissons développent chacune une forte opposition culturelle qui renvoie à leur place dans les deux cultes complémentaires

-
- 22 Anthony BACKHOUSE, *The lexical field of taste – A semantic study of Japanese taste terms*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, 212 p., p. 152-153.
- 23 Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 (citation p. 277).
- 24 Voir Jane COBBI, «Dieux buveurs et ancêtres gourmands», *L'Homme*, 31-118, 1991, p. 111-123.

du Japon : le shinto et le bouddhisme. Alors que le shinto a fait du saké un élément majeur de ses cultes, le bouddhisme en a interdit la consommation²⁵. Les catégories sont donc pratiquement les mêmes. Le tableau 2 le montre. Les corrélations entre les deux études s'avèrent fortes : entre le sucré et le salé, ou bien entre le thé et le saké, il existe non seulement une dichotomie mais aussi un élément d'ordre culturel, en particulier entre les philosophies complémentaires de la religiosité japonaise.

Tableau 1. Les oppositions culturelles entre le doux et le fort²⁶.

Doux	Fort
Sucre	Sel
Pâtisseries	<i>Miso</i>
<i>Azuki</i>	Soja
Jus de fruits	Alcool
Femmes	Hommes
Douceur	Guerre
Maladie	Force
Shinto	Bouddhisme
Ancêtres	Divinités
MORT	VIE

Tableau 2. Les oppositions culturelles entre le saké et le thé²⁷.

	Saké	Thé
Principe actif	Alcool	Théine
Type de boisson	Boisson enivrante	Boisson stimulante
Accompagnements	Mets salés	Aliments sucrés
Occasion du boire	Caractère extraordinaire	Caractère ordinaire
Religion associée	Shinto	Bouddhisme
Valeur associée	Virilité	Féminité

Source : Nicolas BAUMERT, *Le saké, une exception japonaise*, Rennes, PUR, Tours, PUFR, 2011, 300 p., p. 111.

25 Voir Nicolas BAUMERT, *Le saké, une exception japonaise*, Rennes, PUR, Tours, PUFR, 2011, 300 p., p. 117.

26 D'après Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)», *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 ; «Dieux buveurs et ancêtres gourmands», *L'Homme*, 31-118, 1991, p. 111-123.

27 D'après Naomichi ISHIGE, «À propos du saké», *Cahiers du Japon*, printemps 2001, p. 46-49.

En revanche, ce que les deux auteurs ne mettent pas vraiment en avant est le biais de genre qui est aussi une clé explicative de l'opposition. Il figure comme catégorie, certes, mais non comme principe causal. Or, *karai* renvoie justement de manière très forte aux images de la virilité et *amai* à celles de la féminité. L'opposition des boissons thé et saké et celle des mets qui les accompagnent, sucrés ou salés, correspond aussi principalement, nous semble-t-il, à une opposition entre les principes masculins et féminins. De fait, au Japon, les hommes sont volontiers considérés comme «partisans du fort», *karatō*, à l'image de l'archétype du guerrier, bon buveur de saké et les femmes et les enfants sont considérés comme «partisans du doux», *amatō*. Les remarques formulées plus haut concernant les lieux de restauration hors foyer ainsi que la différence de consommation de sucre renforcent cette hypothèse d'une opposition sexuée.

Une opposition de genre ?

Dans de nombreuses langues, en particulier en japonais et en français, il existe des représentations inégalitaires pour le féminin et pour le masculin et les considérations et les expressions sur les hommes adultes s'accompagnent le plus souvent de connotations positives et normatives, tandis que celles sur les femmes présentent des connotations négatives et non-normatives²⁸. Symboliquement donc, en suivant cette logique, si les hommes mangent des sucreries, ils sont féminisés et perdent leur virilité. L'association de l'homme à la douceur de *amai* donne un attribut négatif au sens de la qualification. Quant aux expressions, elles s'avèrent presque toujours péjoratives : *Amai-otoko* (homme faible), *Amai-shigoto* (travail bâclé), *Amai-kangae* (réflexion simpliste). Quelques exemples issus de romans ou de blog montrent bien à quel point ces représentations du sucré associé au féminin restent ancrées dans la société japonaise contemporaine :

J'aime beaucoup les sucreries. Pourtant, je suis un peu honteux quand je commande un gâteau sucré au café ou dans le restaurant.²⁹

28 Voir Robin LAKOFF, *Language & Women's Place*, Harper & Row, 1975, 328 p.

29 Shigeru YAMAMOTO, «Shikō ni seiriteki seisa ha aruka [Existe-t-il une différence physiologique de goût selon le sexe ?]», dans Emiko TAKEI (éd.), *Shoku to jendā [L'alimentation et le genre]* [en japonais], Tokyo, Domesu Shuppan, 2000, p. 112-127 (citation p. 112). Citation traduite du japonais par I. Fujimura.

Nous avons fabriqué un gâteau à la maison. C'était un gâteau avec beaucoup de crème. Ma fille est toujours très contente quand elle mange du sucré. Cela est très différent dans le cas des garçons.³⁰

Il y avait M. Collins dans le bar. Je lui ai demandé pourquoi il faisait comme les filles, il buvait de l'alcool sucré.³¹

Les statistiques de consommation confirment cette tendance qui reste toujours observable, même chez les jeunes adultes de 20 à 29 ans. Dans cette tranche d'âge, la consommation quotidienne de sucre varie beaucoup (23,2 grammes pour un homme contre 32,5 pour une femme). C'est également le cas pour la consommation d'alcool beaucoup plus forte pour un homme avec 78,1 grammes par jour contre 31,7 pour une femme³².

Tableau 3. L'opposition entre *amai* et *karai*, une question de genre.



Hors Norme	Norme
Féminin	Masculin
Amai	Karai
Non viril	Viril
Non performant	Performant
Non strict	Strict
Inefficace	Efficace
Sensuel	Ascétique

Pour expliquer la connotation péjorative de la saveur sucrée en japonais, nous proposons donc dans le tableau 3, après les travaux de J. Cobbi et N. Ishige, de mettre cette fois en valeur l'opposition de genre masculin/féminin dans laquelle la dyctomie *amai* – *karai* s'inscrit. Le

30 Yahoo blog, 2008. Citation traduite du japonais par I. Fujimura.

31 Shinji YAGAMI, *Nizuma de Kyōsōkyoku* [Rhapsodie de la nouvelle épouse], 2000, Tokyo, Tokuma. Citation traduite du japonais par I. Fujimura.

32 Chiffres pour 2012 selon le *Ministry of Health, Labour and Welfare*. Concernant la consommation d'alcool, la différence s'accroît avec l'âge et la moyenne de consommation des adultes de plus de 20 ans est quatre fois plus importante pour les hommes que pour les femmes. En revanche, pour le sucre, le rapport reste globalement le même.

D'après *Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW), The National Health and Nutrition Survey in Japan 2012* [en japonais], 2014, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/dl/h24-houkoku.pdf>, p. 78-81 et 86-89.

côté gustatif n'est pas premier et c'est le caractère négatif des représentations associées au féminin, à savoir, son côté hors-norme, non performant, faible et inefficace qui nous paraît soutenir l'ensemble des représentations. Il finit par donner à la saveur sucrée, féminine, une connotation négative dès lors qu'elle sera trop employée. Avec cette proposition, la catégorisation suit parfaitement les différents sens associés aux deux adjectifs.

Il reste toutefois à expliquer un dernier point : pourquoi le sucré s'est-il féminisé ? Une première hypothèse serait que le goût sucré étant agréable et plaisant, il provoque un sentiment d'euphorie, lui-même suscitant l'indulgence, l'optimisme excessif et l'imprécision dans les activités (des valeurs vues comme féminines). Ainsi l'extension sémantique de *amai* se serait tournée vers le féminin. Cependant, même si ces extensions cognitives sont possibles, dans la réalité linguistique elles ne sont attestées qu'en japonais et l'hypothèse de la métaphore n'est pas satisfaisante.

Il faut donc en revenir à la qualité gustative et au goût sucré. Dans les époques anciennes, le Japon utilisait peu le goût sucré. Peu récolté, le miel n'était utilisé que comme médicament. Une source historique rapporte que, en 643, un aristocrate coréen aurait essayé d'implanter l'apiculture, en vain. De même, à l'époque d'Edo, les fermiers des différentes parties du pays considéraient la récolte de miel comme une activité secondaire³³. Le sucre et la sucrosité auraient donc dès le départ été en quelque sorte perçus comme extérieur à la japonité, un produit et une saveur venue de l'extérieur. Si l'on ne s'intéresse qu'aux propriétés de conservation, il est d'ailleurs logique que dans un pays insulaire, ce soit le sel qui, associé à la vie et à la pureté, ait pris la place principale³⁴. Par association, en reprenant notre idée de dychotomie selon une norme sociale, le sel a été associé au cours de l'histoire à la norme, donc au genre masculin, et le sucre à son opposé, le féminin.

33 Voir Naomichi ISHIGE, *L'art culinaire au Japon*, Nîmes, Lucie éditions, 2012, 296 p., p. 251.

34 Jane COBBI, «Le doux et le fort (Japon)» *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée : travaux d'ethnobotanique et d'ethnozoologie*, vol. 35, 1988, p. 267-279 (voir p. 267).

Conclusion

Par leur histoire, le sucre et le goût sucré révèlent les pulsations historiques de l'histoire du Japon, influencé d'abord par la Chine puis par l'Occident. Autant le goût que la technique de fabrication du sucre ont été apportés de l'extérieur et ont fait l'objet d'une acculturation. La particularité du Japon est qu'il a introduit un biais de genre entre le goût doux-sucré (*amai*) et le goût fort-piquant (*karai*) et que ce biais se retrouve dans des extensions sémantiques négatives pour l'un et positives pour l'autre. *Amai* est donc au Japon ce qui est non-*karai* et donc par extension, ce qui n'est pas la norme sociétale dominante, c'est-à-dire, ce qui est féminin.

La langue, par l'inertie qu'elle garde fonctionne comme un révélateur d'*habitus* profondément inscrits dans l'imaginaire des cultures. Ainsi, encore aujourd'hui, malgré des pratiques sociales plus égalitaires, le comportement alimentaire concernant cette question de la consommation de sucre n'est pas semblable entre les deux sexes au Japon. Il reste un stéréotype sexiste pour le sucré et le fort et l'éigma du sens péjoratif du « sucré » en japonais ne serait pas déchiffrée si l'on ne tenait pas compte du genre et de la façon de penser cette opposition. En aucun cas, le mot ne perd le statut d'être un terme gustatif et les comportements alimentaires sont une explication du sens second attribué à l'adjectif *amai*. Inversement l'opposition explique certainement aussi les comportements masculins vis-à-vis des mets sucrés et la particularité du Japon dans la géographie alimentaire de la consommation de sucre.