

Histoire du saké

Acquisitions

- Connaissance de l'histoire du saké

10.1 Antiquité

Si l'on considère l'histoire du saké comme l'histoire d'un spiritueux japonais ou d'un spiritueux basé sur le riz, ses origines remontent à 2.500 ans, quand la culture du riz est devenue courante au Japon.

Les plus anciens écrits concernant le saké japonais apparaissent dans des livres d'histoire chinois du troisième siècle. Ils indiquent que les Japonais aiment le saké et ont l'habitude de se réunir pour boire du saké pour pleurer les morts. Il y a plusieurs histoires concernant le saké, dont certaines mythiques, dans les écrits historiques compilés par la cour impériale au huitième siècle. Le *Fudoki*, qui rapporte l'histoire et la production des provinces à cette époque, fait référence au saké fabriqué à base de moisissures, donnant une idée de comment le saké fait avec du riz et du *koji* étaient produits alors.

Le livre légal du dixième siècle intitulé *Engishiki* donne des détails d'anciennes méthodes de fabrication du saké. À ce moment-là, le saké était produit principalement à la cour impériale, pour être bu par l'empereur ou utilisé dans des cérémonies.

10.2 Moyen-Âge: Établissement de la technologie de brassage du saké

Aux 12^e - 15^e siècles, les sanctuaires Shinto et les temples bouddhiques ont commencé à brasser le saké, et les techniques de brassage utilisées aujourd'hui ont largement été développées pendant cette période.

C'est alors que les brasseurs ont commencé la fermentation à l'acide lactique, utilisant le *shubo* (pâte de graines) pour cultiver la levure, s'appuyant sur l'acide lactique pour inhiber la contamination microbienne, puis en ajoutant du *koji*, de l'eau et le riz cuit à la vapeur au *shubo* par étapes d'écrasement. Jusqu'alors, les brasseurs avaient utilisé du riz poli seulement pour la production du *koji*, employant du riz non poli pour faire le saké. Pendant cette période cependant, ils ont commencé à produire du saké *morohaku*, ou saké utilisant du riz poli à la fois pour le riz *koji* et le riz cuit à la vapeur ajouté à la pâte. Des journaux de moines bouddhiques des 15^e et 16^e siècles rapportent l'utilisation du *hi-ire* (pasteurisation) avec le saké *morohaku*.

En plus de ces progrès dans la technologie du brassage, des innovations dans la menuiserie ont permis la fabrication de grandes cuves de 1.500 litres, facilitant la production massive du saké. Cela a conduit à une production à part entière par des spécialistes non affiliés aux temples ou sanctuaires au 16^e siècle (appelé la période de Muromachi).

10.3 Début de l'époque moderne: Heyday de *kudarizake*

Au 17^e siècle, au début de la période d'Edo, le *morohaku* produit près d'Osaka à Itami (auj. ville d'Itami, préfecture de Hyogo) et à Ikeda (auj. ville d'Ikeda, préfecture d'Osaka) trouva son chemin vers les trois villes principales de Kyoto,

Osaka et Edo (auj. Tokyo). Il devint particulièrement populaire à Edo, où on l'appela *kudarizake*. La production de *kudarizake* atteignit 38.000 kilolitres au début du 18^e siècle: ce qui équivaut à une consommation annuelle par tête d'habitant de 54 litres parmi les habitants d'Edo, samourais y compris. De grandes quantités de saké ont été mises en fûts et transportées par bateau à voile. Au début du 19^e siècle, des vaisseaux transportant du saké faisaient la course pour arriver en premier à Edo. Il paraît qu'ils faisaient le voyage de la zone de Kobe à Tokyo en seulement trois ou quatre jours, alors qu'ordinairement il fallait 10 à 30 jours.

Au 18^e siècle, la même quantité de riz poli (1,3 à 2,3 tonnes) qu'aujourd'hui était utilisée par lot pour la production de saké, et le processus d'empâtage était pratiquement le même en trois étapes. Mais le taux d'eau ajouté au riz poli était seulement de la moitié. Cela suggère que les gens de cette époque préféraient un saké lourd et doux fortement visqueux. Les enregistrements d'alors indiquent aussi que de la cendre de bois était ajoutée au *moromi* pour distiller le *sakekasu*, ce qui correspond à la pratique actuelle d'ajout d'alcool. La quantité de spiritueux ajoutée équivalait à environ 10% du poids du riz, ce qui donnait un saké à forte teneur en alcool résistant à la détérioration.

Au début du 19^e siècle, le centre de la production du saké passa d'Itami, d'Ikeda et des zones proches à Nadagogo (Nadagogo réfère aux cinq zones couvertes aujourd'hui par les villes de Nishinomiya et Kobe dans la préfecture de Hyogo.) Les techniques utilisées pour la fabrication du saké Nada montrent l'utilisation de *miyamizu* (eau obtenue à Nishinomiya, préfecture de Hyogo), découvert vers 1850, l'utilisation de roues hydrauliques de moulage et la concentration du brassage du saké pendant une période plus froide de l'année. *Miyamizu* contient de grandes quantités de phosphates et de potassium, ce qui favorise la prolifération de *koji*-fungi et de la levure, et renforce la fermentation du *moromi*. Le passage des pédales à la roue hydraulique pour le moulage du riz augmenta non seulement la productivité, mais renforça la qualité en augmentant le niveau de moulage (c.-à-d. abaissement du *seimai-buai*). Simultanément, la concentration de la production du saké en hiver, quand il y a moins de risques de contamination bactérienne, facilita la production stable de saké de haute qualité. Les recettes d'empâtage commencèrent à ressembler à celles utilisées pour le brassage du saké moderne, et Nada prospéra en tant que centre de brassage du saké japonais, un statut que la ville conserve à ce jour.

10.4 Période moderne

À partir du milieu du 19^e siècle, l'arrivée au Japon de savants européens annonça le début de la recherche scientifique sur le saké. L'Allemand Oskar Korschelt, qui débarqua au Japon en 1868, et l'Anglais Robert William Atkinson écrivirent des rapports exprimant leur stupéfaction au fait que la pasteurisation était pratiquée par les brasseurs de saké au Japon depuis les temps anciens en utilisant des techniques similaires à la pasteurisation à basse température de Pasteur. Fondé en 1904, l'Institut national (auj. Institut national de recherche sur le brassage) contribua considérablement au développement du brassage du saké les années subséquentes. En particulier, l'invention en 1909 de *yamahaimoto*, une version améliorée du type *kimoto* et du *sokujomoto*, qui utilise de l'acide lactique, contribua à la stabilisation et la rationalisation de la production de saké, ce qui a fait que le *sokujomoto* est aujourd'hui la méthode la plus largement utilisée pour la production du *shubo*. Des programmes d'évaluation de la qualité ont été initiés dans le but de hausser le niveau de la technologie. En 1911 a eu lieu le premier concours national (auj. *Zenkoku Shinshu Kanpyo-kai*, Prix nationaux des nouveaux sakés), une institution qui continue à ce jour.

Les développements subséquents influant sur la technologie de brassage ont compris des percées dans la compréhension de la fermentation, l'utilisation scientifique des microorganismes, l'introduction de machines de moulage du riz mécanisées, le passage des fûts en bois à des réservoirs en émail et la mise en bouteilles du saké pour l'expédition. Une vague de modernisation des processus de production dans les années 1960 et l'introduction de machines conduisirent à une plus grande rationalisation.

Des tendances plus récentes liées au saké incluent la notion de «production locale pour la consommation locale», les régions reconsidérant les capacités et avantages qu'elles peuvent offrir, ce qui a conduit au développement de nouvelles variétés de riz à saké et de types originaux de levure de saké utilisés pour la fermentation.

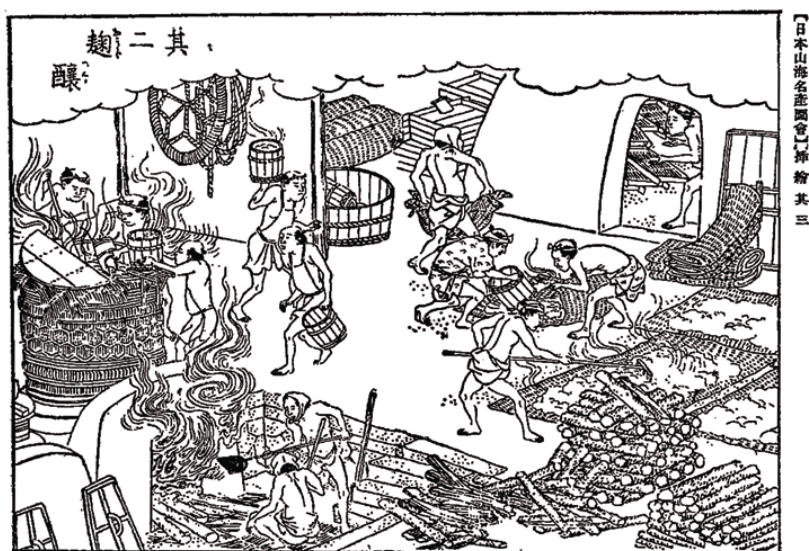


Figure 10.1 Brassage du saké à l'époque d'Edo (19^e siècle)