Histoire du thé au Japon : techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo

Guillaume Hurpeau

▶ **To cite this version:**

Guillaume Hurpeau. Histoire du thé au Japon : techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo. Histoire. Université Paris sciences et lettres, 2018. Français. NNT : 2018PSLEP059 . tel-02271404

HAL Id: tel-02271404
https://theses.hal.science/tel-02271404

Submitted on 26 Aug 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

THÈSE DE DOCTORAT

de l'Université de recherche Paris Sciences et Lettres
PSL Research University

Préparée à l'École Pratique des Hautes Études

Histoire du thé au Japon : Techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo

École doctorale de l'EPHE – ED 472

Spécialité : Études de l'Extrême-Orient

COMPOSITION DU JURY :

M. Guillaume CARRE
Maître de conférences, EHESS
Rapporteur

Mme Annick HORIUCHI
Professeur des Universités, Université Paris Diderot
Rapporteur

Mme Charlotte von VERSCHUER
Directeur d'études, EPHE
Directrice de recherche

M. François LACHAUD
Directeur d'études, EFEO
Examinateur

Mme Perrine MANE
Directrice de recherche
Examinateur

M. Daniel STRUVE
Professeur des Universités, Université Paris Diderot
Examinateur

Soutenue par :
Guillaume HURPEAU
le 8 décembre 2018

Dirigée par :
Charlotte von VERSCHUER

VOLUME 1

École Pratique
des Hautes Études

PSL
RESEARCH UNIVERSITY PARIS

Université de recherche Paris Sciences et Lettres
PSL Research University
École Pratique des Hautes Études

Histoire du thé au Japon : Techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo

Guillaume HURPEAU

Remerciements

Je remercie chaleureusement toutes les personnes qui m'ont aidé pendant l'élaboration de ma thèse et tout particulièrement ma directrice de recherche, Madame Von Verschuer, qui m'a guidé depuis mon master en 2011 avec beaucoup de patience. Son intérêt, son soutien et ses conseils m'ont été précieux.

Au terme de ce parcours, mes remerciements vont aussi à ma famille et mes amis qui, avec cette question récurrente, « quand est-ce que tu la soutiens cette thèse ? », bien qu'angoissante en période fréquente de doutes, m'ont permis de ne jamais dévier de l'objectif que je m'étais fixé. Leurs attentions, leurs encouragements ainsi que leur confiance indéfectible dans mes choix m'ont accompagné tout au long de ces années.

Je remercie tout particulièrement ma compagne, Ami, pour sa patience, ses encouragements et sa confiance qui m'ont été des soutiens essentiels.

Je souhaite aussi remercier Monsieur Murata Michihito, de l'Université d'Ōsaka, qui a bien voulu m'accueillir et me guider pendant mon séjour de 2012 à 2014. Je remercie l'école de thé Ogasawararyū senchadō à Ashiya, et mon maître Ogasawara Shūhō, qui m'ont fait découvrir la cérémonie du thé pour laquelle ma fascination et mon intérêt ne font que croître.

Enfin, ce travail n'aurait pas été possible sans la bourse du gouvernement japonais qui m'a permis de séjourner près des sources documentaires dont j'avais besoin, de solliciter les spécialistes, que je remercie également pour leur chaleureux accueil.

Avertissement

Nous utiliserons le système de transcription Hepburn modifié pour l'écriture du japonais.
Le nom de famille des personnes citées précède le nom personnel, conformément à l'usage japonais.
Les signes suivants seront parfois utilisés dans les traductions :
[ ] pour insérer un ou plusieurs mots sous-entendus, ne paraissant pas dans le texte, mais nécessaire à la construction de la phrase en français ou à la bonne compréhension du propos ;
[…] pour indiquer une coupe dans le texte original ;

Table des matières

Remerciements **5**

Avertissement **7**

Table des matières **9**

Table des illustrations **14**

Cartes 14

Figures 14

Schémas 17

Tableaux 17

Introduction **20**

Une autre histoire du thé **20**

Historique des études sur le thé **23**

Méthode **27**

Le contexte **30**

Qu'est-ce que le thé ? 30

Classification du thé 30

Détail des chapitres du présent mémoire **31**

Chapitre 1 Des débuts légendaires au début de l'époque Edo **33**

1.1 Des débuts légendaires au VIIIe siècle en Chine **33**

1.2 Introduction du thé au Japon **42**

1.3 L'époque Kamakura (1192-1333) — Yōsai et le renouveau du thé – **56**

1.4 Le thé à l'époque Muromachi (1333-1573) **77**

Conclusion **91**

Chapitre 2 Le thé à l'époque Edo (1600-1867) **92**

2.1 Évolution de la consommation de thé **93**

2.2 Hausse de la production de thé et exportation **104**

2.3 Commerce domestique du thé **109**

2.4 Difficultés économiques des producteurs de thé, l'exemple d'Uji **112**

2.4.1 Rendements des champs de théiers dans la région d'Uji 113

2.4.2 Difficultés économiques des producteurs de thé 115

2.5 La livraison de thé d'Uji au shogun, la « procession des jarres de thé en voyage » **125**

Conclusion **130**

Chapitre 3 Les traités agricoles à l'époque Edo 131
3.1 Présentation des traités agricoles **131**
3.2 Les traités agricoles : tentative de typologie **154**
3.3 Aperçu de l'agriculture de l'époque Edo **159**
Chapitre 4 Traduction des traités agricoles de l'époque Edo 164
4.1 Chroniques de Seiryō, *Seiryōki* (Première moitié du XVIIe siècle) 164
4.2 Recommandations de paysans, *Hyakushō denki* (années 1680) 165
4.3 Miroir des aliments de notre pays, *Honchō shokkan* (1697) 166
4.4 Encyclopédie agricole, *Nōgyō zensho* (1697) 169
4.5 Travaux des champs du Printemps à l'Automne, *Kōka shunjū* (1707) 176
4.6 Préceptes aux successeurs, *Nōji isho* (ère Hōei 1704-1710) 177
4.7 Précis des techniques agricoles, *Nōjutsu kansei ki* (1724) 180
4.8 Propos sur l'agriculture de notre maison, *Shika nōgyō dan* (1789) 181
4.9 L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi, *Ichiryū manbai ho ni ho* (XVIIIe siècle) . 186
4.10 Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier, *Kaiko cha kami no ki no fumi* (1866) 186
4.11 Collections essentielles sur l'agriculture, *Nōgyō yōshū* (1826) 187
4.12 Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux, *Kōeki kokusan kō* (1859) 188
4.13 Notes sur les cultures maraîchères du passé, *Saien onko roku* (1866) 194
4.14 Illustration de la fabrication du thé, *Seicha zukai* (1871) 196
4.15 Autres traités **213**
Chapitre 5 La fabrication du thé à l'époque Edo - Les champs de théiers 215
5.1 Botanique et culture du théier aujourd'hui **216**
5.2 Terrains appropriés pour la création d'un champ **218**
5.3 Récolte et mise en culture des graines de théier **223**
5.4 Préparation des terrains pour l'ensemencement **229**
5.5 Semis et mise en place d'un champ de théier **233**
5.6 Des jeunes pousses aux théiers adultes **240**
5.7 La fertilisation **251**
5.7.1 La fertilisation des champs de théier 253
5.7.2 Les besoins du théier en fertilisant 263
5.8 La cueillette **269**
Chapitre 6 Les techniques de fabrication du thé pour la consommation 284
6.1 Les techniques de fabrication du thé avant l'époque Edo **285**
6.1.1 La fabrication du thé en Chine jusqu'à l'époque des Tang 285
6.1.2 La fabrication du thé au Japon de l'époque Heian (794-1185) à l'époque Muromachi 292

6.2 La fabrication du thé de nos jours **299**
6.2.1 Classification et procédés de fabrication 299
6.2.2 La fabrication du thé japonais 304
6.3 Équipements nécessaires pour la fabrication du thé **308**
6.3.1 Les différents types de chaudrons 308
6.3.2 Les séchoirs 319
6.4 Cuisson à l'eau bouillante **323**
6.5 Cuisson dans un chaudron à torréfier **334**
6.6 Cuisson à l'étuvée **341**
6.6.1 Le thé vert en poudre *matcha* 342
6.6.2 Les thés verts communs de l'époque Edo 362
6.6.3 Le thé vert roulé d'Uji, Uji-sei sencha 369
6.6.4 Le thé *gyokuro* 377
Conclusion **379**

Conclusion générale **382**
Les nouvelles variétés de thé sont-elles des créations ou bien les fruits d'un processus d'évolution ? **387**
Ouvertures et perspectives de recherches. **391**
Étude sur les circuits économiques. 391
La réalité de la production agricole. 391
Un point particulier : L'utilisation des engrais 392
Les traités agricoles de l'époque Edo sont-ils exploitables aujourd'hui ? **393**
Au-delà de l'époque Edo, au-delà du Japon. **394**

Glossaire **396**
Glossaire des noms de thé (français-japonais) 396
Glossaire des noms de thé (japonais-français) 399
Glossaire des termes techniques (français-japonais) 402
Glossaire des termes techniques (japonais-français) 403
Glossaire de la consommation du thé (français-japonais) 406
Glossaire de la consommation du thé (japonais-français) 406
Titres des traités agricoles (titres en français-japonais) 408
Titres des traités agricoles (titres en japonais-français) 409

Index des noms de personnes **410**

Tableau des mesures **414**

Textes des traités agricoles japonais **415**

Chroniques de Seiryō, *Seiryōki* (Première moitié du XVIIe siècle) 415
Recommandations de paysans, *Hyakushō denki* (années 1680) 418
Encyclopédie agricole, *Nōgyō zensho* (1697) 423
Travaux des champs du Printemps à l'Automne, *Kōka shunjū* (1707) 429
Préceptes aux successeurs, *Nōji isho* (ère Hōei 1704-1710) 430
Précis des techniques agricoles, *Nōjutsu kansei ki* (1724) 433
Propos sur l'agriculture de notre maison, *Shika nōgyō dan* (1789) 434
L'ampleur de l'épi : combien de graine par épi, *Ichiryū manbai ho ni ho* (XVIIIe siècle) 439
Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier, *Kaiko cha kami no ki no fumi* (1866) 440
Collections essentielles sur l'agriculture, *Nōgyō yōshū* (1826) 441
Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux, *Kōeki kokusan kō* (1859) .. 443
Notes sur les cultures maraîchères du passé, *Saien onko roku* (1866) 449
Illustrations de la fabrication du thé, *Seicha zukai* (1871) 452
Considérations sur les travaux de la maison, *Kagyō kō* (1764-1772) 479
Calendrier des tâches essentielles agricoles, *Nōgyō nenjū gyōji* (1851) 480
Livre sur les cycles de bases annuels , *Nenjū kokoroe sho* (1807) 481

BIBLIOGRAPHIE 482
Sources 482
Sources japonaises 482
Sources chinoises 484
Autres sources 484
Auteurs contemporains 485
Articles 485
Ouvrages 492
Dictionnaires et encyclopédies 499

Table des illustrations

Cartes

Carte 1 Provinces du Japon à l'époque Edo 28
Carte 2 Emplacement du temple de Kōzan dans la ville de Kyōto 64
Carte 3 Territoires de production de thé à l'époque Edo 105
Carte 4 Zones d'Uji ravagées par les incendies des ères Kanbun (1670) et 124
Carte 5 Parcours des jarres de thé en voyage entre Uji et Edo 129
Carte 6 Les sols du Japon 385

Figures

Figure 1 Meule utilisée à l'époque Tang. 40
Figure 2 Plan du palais impérial daté de 1319 48
Figure 3 Pot à thé du XIIe siècle. 62
Figure 4 Exemple d'ustensiles utilisés pendant une cérémonie de charei 62
Figure 5 Ustensiles à thé d'après le *Boki ekotoba* (XIVe siècle) 66
Figure 6 Gros plan sur le fouet à thé et les boîtes à thé 67
Figure 7 Gros plan sur les bols à thé de type tenmoku 67
Figure 8 Bol à thé de type tenmoku (XVe siècle) 67
Figure 9 Meule à roue (*yagen*) 76
Figure 10 Meule à thé 76
Figure 11 Concours de poésie en 71 manches sur les artisans. 85
Figure 12 Rouleau peint sur la légende du temple Shakadō. 86
Figure 13 Images de la capitale et de ses environs. 87
Figure 14 Sanjūsangen-dō 88
Figure 15 Homme au mochi 89
Figure 16 Homme qui reçoit du thé 90
Figure 17 Paravent des divertissements à Higashiyama 97
Figure 18 98
Figure 19 Rouleau peint des maisons du nord et du théâtre kabuki 99
Figure 20 Divertissements à Shimabara 100
Figure 21 Guide de l'amour au Yoshiwara (*Yoshiwara koi no michibiki* 吉原恋の道引), 1678 101
Figure 22 Station relais d'Ōtsu le long de la Tōkaidō. 102
Figure 23 Tateba chaya à la station-relais de Narai le long de la Nakasendō. 102

Figure 24 Partie du cortège des « jarres de thé en voyages » 127
Figure 25 Ouverture d'une jarre. 128
Figure 26 Protection des théiers contre le givre 190
Figure 27 Taille des théiers 191
Figure 28 Fabrication du thé *karicha* 192
Figure 29 Cueillette des graines de fruit du théier 196
Figure 30 Séchage au soleil des graines de théier 197
Figure 31 Préparation du champ avant l'ensemencement 198
Figure 32 Ensemencement des graines de théiers 199
Figure 33 Évolution de la taille des théiers sur les 5 premières années 200
Figure 34 Entretien du théier 201
Figure 35 Taille des théiers 202
Figure 36 Fumure des théiers 203
Figure 37 Récolte des feuilles 204
Figure 38 Description d'un panier à étuver 205
Figure 39 Table de roulage 206
Figure 40 Réchaud 207
Figure 41 Malaxage des feuilles 207
Figure 42 Roulage 208
Figure 43 Passage au van des feuilles 209
Figure 44 Passage au crible des feuilles 209
Figure 45 Tri minutieux 210
Figure 46 Dernier séchage 210
Figure 47 Stockage du thé 211
Figure 48 Champs de théiers ombrés 212
Figure 49 Récolte dans des champs ombrés 212
Figure 50 Détails botaniques du théier 225
Figure 51 Pépinière de boutures 242
Figure 52 Protection contre le givre de plants de châtaigner 244
Figure 53 Taille de formation 247
Figure 54 Seau à vidange 261
Figure 55 Pousses à cueillir 275
Figure 56 Couverture des théiers. Paravent dit de la fabrication du thé. 278
Figure 57 Installation d'une structure de traverses sur des montants en bambou dans les plantations 279
Figure 58 Couverture des théiers 280

Figure 59 Champ de théiers ombrés. 281
Figure 60 Cueillette du thé. 282
Figure 61 Cuiseur à vapeur 289
Figure 62 Pilon et mortier de l'époque des Han antérieurs (206 av. J.-C. – 9) 290
Figure 63 Séchage des galettes de thé. 290
Figure 64 Chambre de conservation. 291
Figure 65 Séchoir *hoiro* 297
Figure 66 Cuisson à l'eau des feuilles. 309
Figure 67 Cuisson des feuilles à l'eau bouillante dans un chaudron 310
Figure 68 Cuisson à l'étuvée. 311
Figure 69 Chauffage et malaxage des feuilles de thé. 312
Figure 70 Cuisson à l'étuvée. 313
Figure 71 Alimentation du feu en bois. 314
Figure 72 Cuisson et refroidissement des feuilles. 316
Figure 73 Vue de côté d'un fourneau destiné à la fabrication de thé à la façon d'Ureshino. 318
Figure 74 Vue du dessus d'un fourneau destiné à la fabrication de thé à la façon d'Ureshino 319
Figure 75 Séchoir et charpente en Chine au VIIIe siècle. 321
Figure 76 Réchaud, claie et papier 322
Figure 77 Ustensiles utilisés pour le pressage des feuilles. 326
Figure 78 Natte en corde utilisée lors du malaxage du thé *karicha* 328
Figure 79 Thé à la façon d'Ureshino 341
Figure 80 Thé à la façon Aoyanagi 341
Figure 81 Rouleau 3 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps* (*Kodai seicha zu* 古代製茶図) (1808), 344
Figure 82 Foyer et chaudron servant à la cuisson à l'étuvée des feuilles de thé. 345
Figure 83 Cuisson à la vapeur des feuilles de thé à Uji (XIXe siècle) 346
Figure 84 Préparation du feu pour les tables de séchage. 349
Figure 85 La table de séchage 351
Figure 86 Séchage des feuilles au-dessus d'une table de séchage (XIXe siècle) 354
Figure 87 Séchage des feuilles. 354
Figure 88 Mise en jarre des feuilles séchées. 355
Figure 89 Tri des feuilles 357
Figure 90 : Dernier séchage et tamisage 358
Figure 91 Dégustation de la production 360

Figure 92 Thé sombre de Toyama 367
Figure 93 Thé sombre de Ishizuchi 367
Figure 94 Panier à vapeur 371

Schémas

Schéma 1 Récapitulatif des techniques de fabrication du thé en Chine 291
Schéma 2 Récapitulatif des techniques de fabrication du thé avant l'époque Edo 299
Schéma 3 Classification selon oxydation 300
Schéma 4 Classification selon procédé d'arrêt d'oxydation 301
Schéma 5 Classification sur 3 niveaux 302
Schéma 6 Classification classique des thés 303
Schéma 7 Répartition des thés cuit à l'eau bouillante selon le mode de refroidissement 325
Schéma 8 Répartition des thés cuit à l'eau bouillante selon le procédé de séchage des feuilles 328
Schéma 9 Schéma général des méthodes de fabrication des thés cuit à l'eau bouillante 332
Schéma 10 Répartition des feuilles après les phases de cuisson et de malaxageage 337
Schéma 11 Schéma général de la fabrication des thés cuit au chaudron à torréfier 339
Schéma 12 Fabrication du tencha 361
Schéma 13 Fabrication des thés étuvés jusqu'au séchage 365
Schéma 14 Fabrication des thés communs cuit à l'étuvée 368
Schéma 15 Procédés de fabrication du *senjicha*, *kamairi* et du sencha 375

Tableaux

Tableau 1 Sources mentionnant le thé à l'époque Heian 54
Tableau 2 Répartition géographique des jardins de thé au Moyen Âge 73
Tableau 3 Répartition géographique des jardins de thé au Moyen Âge 80
Tableau 4 Hypothèse A 114
Tableau 5 Hypothèse B 114
Tableau 6 Coût de production de thé pour un tan de terrain et exprimé en pièces 115
Tableau 7 Coût des engrais en pièces pour le riz et le coton 115
Tableau 8 Changement de prix du thé pendant l'ère Kan'ei (1624-1643) 116
Tableau 9 Simulation 1-a : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 100 % de thé de première qualité 117

Tableau 10 Simulation 1-b : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 50 % de thé de première qualité et 50 % de thé *betsugi* 118
Tableau 11 Simulation 1-c : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 40 % de thé de première qualité et 40 % de thé *betsugi* et 20 % de thé de qualité moyenne..... 119
Tableau 12 Simulation 2-a : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 100 % de thé de première qualité 120
Tableau 13 Simulation 2-b : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 50 % de thé de première qualité et 50 % de thé *betsugi* 120
Tableau 14 Simulation 2-c : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 40 % de thé de première qualité et 40 % de thé *betsugi* et 20 % de thé de qualité moyenne..... 121
Tableau 15 Climat type..... 218
Tableau 16 Récapitulatif des mois de récolte des fruits 229
Tableau 17 Récapitulatif des techniques d'ensemencement 240
Tableau 18 Récapitulatif des travaux agricoles avant la 1ère récolte 250
Tableau 19 Tableau récapitulatif de la fertilisation dans les champs de théiers..... 262
Tableau 20 Simulation 1800kg/ha..... 268
Tableau 21 Simulation 316kg/ha..... 269
Tableau 22 Récapitulatif des données quant à la cueillette des feuilles..... 283
Tableau 23 Classification des thés en fonction du malaxage 333
Tableau 24 Classification des thés en fonction du mode de séchage 333

Introduction

Une autre histoire du thé

Les premiers développements de la voie du thé au Japon datent des XIVe et XVe siècles. Dès ces prémices, le thé japonais est fondamentalement attaché à la cérémonie du thé (*chanoyu* 茶の湯), qui est essentiellement réservée aux élites politiques, économiques ou intellectuelles jusqu'à la fin du XIXe siècle. C'est d'ailleurs grâce aux liens étroits entre ces élites et la cérémonie du thé qu'on dispose d'une abondance de sources écrites et iconographiques entre les XVe et XIXe siècles. Ces documents originaux évoquent très largement le *matcha* 抹茶, thé vert en poudre nécessaire à la cérémonie : ainsi, alors même que la production de thé matcha ne représente qu'une petite part de la production du thé au Japon, on a des sources nombreuses pour étudier les développements de sa culture et de son utilisation. À titre indicatif, en 2008, le thé matcha représente 1,9 % du thé produit au Japon.[1]

[1] Masuzawa Takeo 増沢武雄, Hakamada Katsuhiro 袴田勝弘, *Nihoncha instructor kōza III* 日本茶インストラクター講座 III (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 3), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai,

On ne dispose certes pas de données aussi précises concernant le Japon d'avant 1868, toutefois, le recoupement de sources variées permet d'établir que depuis le XVIIe siècle au moins, le thé matcha ne représente qu'une production modeste.

L'abondance des écrits sur la cérémonie du thé et sur le thé matcha a ainsi conduit de nombreux chercheurs à s'intéresser à ces sujets. Néanmoins, en dehors de ces deux thèmes précis, l'histoire du thé japonais n'a été que peu abordée. Il en a été de même en Occident : les ouvrages français, par exemple, sur la cérémonie du thé, sont nombreux. Le présent travail entend se démarquer de ce courant thématique pour s'attacher aux aspects techniques de la culture du thé au Japon. Il vise plus précisément à rendre compte de recherches sur les techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo[2] (1600-1868).

En 1935, Lucien Febvre se posait la question suivante : « Qu'est-ce que faire l'histoire des techniques ? », pour affirmer ensuite que « chaque époque a sa technique et cette technique a le style de l'époque[3]. » Cette idée permet d'éclairer un parti pris important de nos recherches : on a scrupuleusement veillé à nous en tenir à l'analyse des dimensions techniques de la culture du thé, tout en pariant sur la fécondité de ces études quant à la mise en évidence, en creux, d'évolutions culturelles et sociales. La littérature scientifique disponible donne une idée précise des grandes étapes du développement des techniques du thé au Japon, des différents thés et de leur méthode de fabrication. Toutefois, la difficulté a souvent consisté dans le caractère épars de ces études, en particulier de nombreux manuels, dont l'analyse a nécessité un travail de compilation pour parvenir à dresser un tableau précis des étapes de la fabrication du thé à l'époque Edo. La présente étude se fonde donc essentiellement sur

---

2013, p.15.

[2] La délimitation historique des chapitres de cette partie s'opère selon la dénomination japonaise en ère historique. L'historiographie japonaise inspirée du modèle occidental de périodisation de l'Histoire, distingue une Antiquité, un Moyen-âge, une période pré moderne, une période moderne ainsi qu'une époque contemporaine. Pour notre part, nous avons préféré délimiter les périodes selon les époques qu'ils représentent : époque Heian (de la fin du VIIIe siècle à la fin du XIIe siècle), Kamakura (de la fin du XIIe siècle à la moitié du XIVe siècle), Muromachi (de la fin du XIVe siècle à la fin du XVIe siècle), Azuchi-Momoyama (fin XVIe siècle au début du XVIIe siècle), Edo (1603-1868) et Meiji (1868-1912) qui correspondait mieux à l'histoire du thé.

[3] Febvre Lucien, « Réflexions sur l'histoire des techniques », *Annales d'histoire économique et sociales*, 1935, vol.36, n°36, p.533.

l'analyse des manuels et traités agricoles de cette période. Ni la cérémonie du thé en elle-même ni l'usage du thé dans le cadre proprement bouddhique ne seront directement étudiés. En retraçant l'évolution des techniques au cours de l'époque Edo, on vise à mettre en évidence certaines particularités de la fabrication du thé au Japon.

On retracera la manière dont le thé s'est développé au Japon, pour voir à quelles problématiques économiques et sociales ont répondu les évolutions des cultures du thé. On s'intéressera à la position sociale de certains producteurs de thé, aux circuits économiques liés à la culture et au commerce du thé, ainsi qu'aux modes de consommation. En effet, si le thé a été au cours de l'histoire du Japon un produit agricole bien moins important que le riz, son développement, grâce à la cérémonie du thé, lui a néanmoins permis d'être un élément important de la table japonaise, ce qui rend ces questions particulièrement intéressantes. On analysera en conséquence les différentes méthodes de fabrication, pour retracer les évolutions historiques, en tentant ainsi de mettre au jour les causes des évolutions de cette industrie. Il s'agira en particulier de faire la part des causes purement techniques de celles liées à des modifications culturelles et sociales. On gardera en tête tout au long de l'étude la définition de l'histoire des techniques donnée par Lucien Febvre : « [connaître l'histoire des techniques] c'est d'abord s'éclairer sur la façon dont ont procédé, aux diverses époques, dans chaque métier ou dans chaque industrie, les travailleurs », sans jamais oublier que « l'activité technique ne saurait s'isoler des autres activités humaines[4] ».

Pour ce faire, deux parties articuleront le présent travail. La première partie retracera l'histoire du thé, des origines légendaires en Chine jusqu'à la fin de l'époque Edo. On se focalisera sur l'évolution de la production, de la consommation et de la fabrication du thé. On s'attachera d'abord à l'histoire du thé en Chine depuis les débuts légendaires jusqu'à la fin de la dynastie des Tang (618-907), ce qui permettra d'analyser les premiers développements de la consommation et les premières techniques utilisées pour la fabrication du thé. *Le classique du thé* (*chajing* 茶経) servira de référence pour les techniques de fabrication. Toutefois, l'histoire du thé au Japon depuis son introduction probable aux VIIe-VIIIe siècles jusqu'à la fin de l'époque Edo sera au cœur de notre propos. Dans la première partie, deux axes d'étude serviront de fils conducteurs : la consommation, et la production. On consacrera le chapitre 2 au thé de l'époque Edo. On s'attardera en particulier

[4] Febvre Lucien, « Réflexions sur l'histoire des techniques », *Annales d'histoire économique et sociales*, 1935, vol.36, n°36, p.531-532.

sur un haut lieu de la production de thé : la ville d'Uji. Cette focale sur une zone de production de l'époque Edo doit permettre de mieux comprendre comment fonctionnait l'économie du thé, dans une zone considérée comme privilégiée, car produisant le thé matcha consommé par les élites.

Dans la seconde partie, du chapitre 3 au chapitre 6, on se concentrera sur les techniques utilisées à l'époque Edo. On s'intéressera aux procédés précis utilisés pour la culture du thé, puis on interrogera le lien entre les différents thés, ainsi que les sources de l'évolution amenant à la création d'un nouveau type de thé. Des traités sur l'agriculture et de la fabrication du thé seront au cœur de nos analyses. Le chapitre 3 présentera les traités agricoles de l'époque Edo, et le contexte dans lequel ils sont apparus. Le chapitre 4 est consacré aux traductions des textes agricoles utilisés pour notre étude. Le chapitre 5 s'attachera aux techniques culturales : du choix des terrains pour créer un champ de théier jusqu'à la cueillette des feuilles, en passant par l'ensemencement et la fertilisation. Enfin, dans le chapitre 6, on se penchera sur la description complète des thés recensés dans les traités agricoles de l'époque Edo, ce qui permettra d'aborder les techniques de fabrication (cuisson, malaxage, séchage, etc.) et d'établir une classification précise. Au terme de cette seconde partie, on interrogera les interprétations sociales et culturelles à donner à ces descriptions des techniques de fabrication du thé. Que dire des préférences accordées à certaines techniques, que révèle la création de thé nouveau ?

Afin de mieux situer notre étude, il convient de livrer dans ce propos liminaire un point précis sur trois sujets : les recherches existantes liées à l'histoire du thé, la situation agricole de l'archipel à l'époque Edo, et enfin des notions botaniques sur la plante qui nous occupe.

Historique des études sur le thé

Si les historiens japonais s'intéressent au thé depuis maintenant plus d'un siècle, l'historiographie relative au thé se focalise très fortement sur l'histoire de la cérémonie du thé.

La première étude sur le thé hors cérémonie du thé date de l'année 1914[5]. Elle concerne exclusivement la production de thé à l'ère Meiji (1868-1912). Il faut attendre l'après-guerre pour avoir les premiers ouvrages à visée exhaustive sur l'histoire du thé, et ces premières monographies ne s'attachent qu'à l'histoire culturelle du thé. C'est le cas, par exemple, du second volume de la collection *Bibliothèque complète illustrée de la voie du thé* (*Zusetsu sadō taikei* 図説茶道大系) intitulé *Histoire culturelle du thé* (*Cha no bunkashi* 茶の文化史) (1962). Or, par « histoire culturelle » il faut entendre essentiellement les liens entre le thé et la cérémonie du thé, ce qui est encore le cas dans l'ouvrage *Histoire de la cérémonie du thé*[6] (*Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史) (1969) de Murai Yasuhiko. On le voit, l'histoire du thé est décrite dans le but de comprendre la naissance et le développement de la cérémonie. Des études régionales commencent toutefois à apparaître dans les années 50 sur l'histoire du thé dans le fief de Shimazu[7], et des études sur l'économie de fief[8] évoquent également l'histoire du thé. En outre, dans les années 70, de nombreuses villes et départements du Japon éditent des collections sur leur histoire. Les archives municipales ou départementales effectuent un travail qui profite largement à l'histoire du thé. Les zones productrices de thé s'intéressent de cette façon à l'histoire de la plante dans leurs régions, et ne se contentent pas de traiter du thé comme simple composante de la cérémonie du thé. Par exemple, des thèmes aussi variés que le statut des producteurs, la production et la fabrication du thé sont abordés dans *L'histoire de la ville d'Uji* (*Ujishi shi* 宇治市史). À la même période paraissent aussi de nouvelles études sur l'histoire de la cérémonie du thé en feuilles. Profitant des développements ultérieurs réalisés dans d'autres domaines de l'histoire du thé, de nouveaux ouvrages tels que le *Monde du sencha* (*Sencha no sekai* 煎茶の世界)[9] de Narabayashi Tadao, mettent en lumière le

---

[5] Tsukano Bunnosuke 塚野文之輔, *Nihon chagyō shi* 日本茶業史 (Histoire de la production de thé), Tōkyō, Senkoku nōgyō kai chagyōbu, 1914.

[6] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Tankōsha, 1969.

[7] Adachi Tōhei 足立東平, « Shimazu hansei jidai no cha no rekishi » 島津藩政時代の茶の歴史 (Histoire du thé à l'époque de la politique de la province de Shimazu), *Chagyō kenkyū hōkoku*, vol.7, 1956, p.81-85.

[8] Hirao Michio 平尾道雄, *Tosa han ringyō keizai shi (cha)* 土佐藩林業経済史(茶) (Histoire économique de la sylviculture du fief de Tosa (le thé)), *Kōchi ichiritsu shimin toshokan*, 1956.

[9] Narabayashi Tadao 楢林忠男, *Sencha no sekai* 煎茶の世界 (Le monde du sencha), Tōkyō, Tokuma shoten,

développement de cette cérémonie, en reprenant les mêmes codes que ceux utilisés dans les ouvrages sur la cérémonie du thé. Il expose comme toujours les débuts du thé au Japon avant d'effectuer un saut temporel jusqu'à l'époque Edo. Il peut dès lors aborder l'introduction au Japon d'un nouveau mode de consommation du thé, le thé infusé. Des chercheurs comme Itō Umeno s'intéressent plus particulièrement à l'histoire des modes de consommation du thé en feuilles, délaissant alors complètement le matcha[10]. Il s'agit d'un aspect qui a été peu traité, et que le renouveau des études sur la cérémonie du thé en feuilles permet aussi de mettre en lumière. Enfin, pendant les années 70, on observe l'édition ou la réédition de nombreuses œuvres des siècles précédents dans le domaine des traités sur le thé, de la littérature agricole[11] et bien sûr du *Classique du thé* et du *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* (*kissa yōjōki* 喫茶養生記) (1211) du moine Yōsai (1141-1215). Ces publications récentes nourrissent la recherche sur le thé, et les recherches sur les techniques culturales et sur la fabrication du thé commencent à paraître dans les années 80. C'est un agronome, Ōishi Sadao qui fit le premier une étude complète sur l'histoire des techniques du thé avec son « Histoire du développement de la production du thé au Japon » (*Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史)[12]. Cependant, des études plus poussées vont paraître, centrées sur des régions productrices ou bien sur des périodes de l'histoire japonaise comme avec

---

1971.

[10] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 1 - hacha no inyō no kigen ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史１- 葉茶の飲用の起源について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 1, à propos des origines de la consommation de thé en feuilles), *Fūzoku*, vol. 12, n°2, 1974, p.18-37.

Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 2 - Heian jidai ni okeru incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 2 – 平安時代における飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 2, à propos de la consommation de thé à l'époque Heian), *Fūzoku*, vol.12, n°4, 1974, p.40-64.

Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.21-47.

[11] Les premiers volumes de la collection « Corpus complet des traités agricoles du Japon » (*Nihon nōsho zenshū* 日本農書全集) paraissent en 1977, les derniers volumes paraitront en 1999.

[12] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004.

Hashimoto Motoko[13] ou Zhang Jianli[14] pour les époques Heian (794-1185) à Muromachi (1333-1573). Étonnamment, des études de cette sorte n'ont pas encore été menées pour l'époque Edo. La plupart de celles-ci s'intéressent aux principaux thés, bien que le Japon compte plus d'une dizaine de thés différents. C'est le travail ethnographique de Nakamura Yōichirō[15] qui va mettre en lumière ces thés et en garder la trace. Il fournit par la suite une étude[16] encore plus complète sur l'histoire de ces thés et permet ainsi de parfaire le tableau sur les techniques de fabrication.

On le voit, les recherches sur le thé ont mis du temps à se diversifier, et aujourd'hui encore, l'histoire de la cérémonie du thé domine. Rares sont les recherches dans les autres domaines de cette histoire du thé d'avant l'époque Meiji (1868-1912), exception faite de l'utilisation du thé dans la médecine[17]. Quoique les techniques aient été relativement bien décrites, l'époque Edo est encore peu abordée, contrairement aux périodes plus anciennes (Heian, Kamakura et Muromachi), et en dépit du fait que cette période ait laissé de nombreuses sources exploitables.

---

[13] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Chūsei ni okeru cha no seisan to ryūtsū – chagyō no seiritsu » 中世における茶の生産と流通ー茶業の成立ー (Production et circulation du thé au Moyen-Âge, formation de l'industrie productive de thé) dans Nishimura Keiko 西村圭子, *Nihon kinsei kokka no shosō* 日本近世国家の諸相 (Facettes de l'État japonais pré-moderne), Tōkyō, Tōkyō dō shuppan, 1999, p.177-198.

[14] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.1-19.
Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.797-858.

[15] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998.

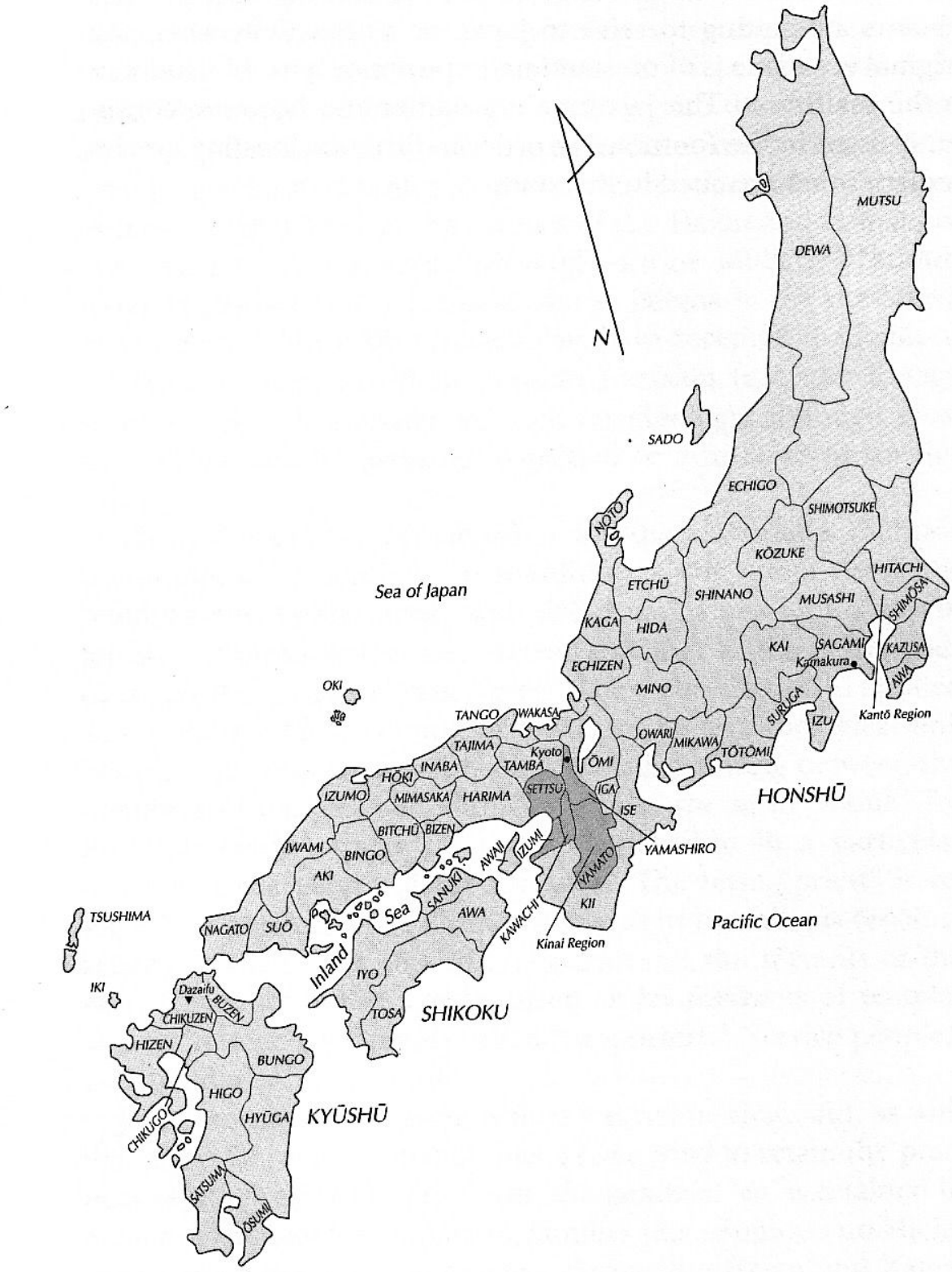
[16] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014.

[17] Iwama Machiko 岩間眞知子, *Cha no iyaku shi* 茶の医薬史 (Histoire médicinale du thé), Kyōto, Shibunkaku, 2009.

Méthode

Notre travail comporte deux cadres chronologiques distincts. Celui de la première partie est le plus large. Il part des origines mythologiques du thé (plusieurs millénaires avant notre ère) et s'étend jusqu'au début de l'ère Meiji. Ce temps long est indispensable pour reconstituer le développement de la consommation du thé sur l'archipel japonais. Le cadre chronologique de la seconde partie coïncide en revanche aux limites de la période désignée par les termes « époque Edo ». Plus précisément, nos propos porteront sur des sources allant pour la plus ancienne du début du XVIIe siècle, jusqu'à 1871pour la plus récente – donc le début de l'ère Meiji. Le cadre géographique se confond nécessairement avec l'ensemble de l'archipel japonais (Carte 1) dans la mesure où le thé est produit et consommé presque en tous lieux.

Carte 1 Provinces du Japon à l'époque Edo[18]



[18] Carte des provinces du Japon à l'époque Edo [Ressource électronique]. [Cambridge] : Harvard University, Japan historical GIS, 2017.

Disponible sur : https://www.fas.harvard.edu/~chgis/data/japan/

L'analyse des sources ne sera pas du même ordre dans les deux parties de notre étude. La première partie, qui traite principalement du développement du thé au cours de l'histoire japonaise, s'appuie pour une part sur des recherches préexistantes d'auteurs contemporains. En revanche, la seconde partie, spécifiquement consacrée aux techniques de fabrication du thé à l'époque Edo, se fonde sur l'analyse de sources primaires. Notre objectif était de fournir une liste détaillée de toutes les étapes de cette fabrication et de présenter un panorama et une analyse des procédés utilisés à cette époque. Le parti pris de nos recherches consiste en particulier dans l'étude d'un corpus large et extrêmement varié, quand les études précédentes s'intéressent surtout aux textes et aux thés les plus célèbres (matcha et sencha). Ce parti pris permet de proposer une analyse de l'évolution des techniques de fabrication, et d'expliquer pourquoi certains thés ont été créés à l'époque Edo.

Le *Corpus complet des traités agricoles du Japon* regroupe en 72 volumes plus de 200 traités et textes agricoles de l'époque Edo. Il a bien sûr constitué une source particulièrement précieuse pour nos recherches. Nous avons sélectionné en son sein une dizaine de traités portant spécifiquement sur le thé, et ce corpus sera ici abondamment exploité. On a également mis à contribution les nombreux compendiums illustrés de cette période, et l'on a profité de la mise en ligne d'une partie des sources primaires par les universités japonaises, en premier lieu l'université Waseda. Par ailleurs, la production du thé a fait l'objet de nombreux ouvrages rédigés en d'autres langues que le japonais : des auteurs Néerlandais ou Allemand, souvent employés par la Compagnie des Indes orientales, ont livré des descriptions intéressantes des techniques qui nous intéressent.

Les documents traitant des techniques sont certes assez limités en volume, mais riches en enseignements, la célèbre *Encyclopédie agricole* (*Nōgyō zensho* 農業全書) (1697) étant un des meilleurs exemples. Ainsi, on a choisi de ne pas recourir à certaines sources d'abord envisagées comme exploitables : documents administratifs – pièces comptables, lettres ou rapports – et littérature épistolaire. Ce choix garantit par ailleurs de rester fidèle au parti pris de la technique, évoqué plus haut. Les documents que l'on cite se composent donc essentiellement de traités techniques et couvrent toute la période Edo. Cette analyse n'a été possible qu'en ayant une certaine compréhension de l'agronomie contemporaine, des techniques actuelles de fabrication du thé et de tout ce qui concerne le thé dans sa globalité.

Le contexte

Qu'est-ce que le thé ?

Le thé est aujourd'hui la seconde boisson la plus consommée au monde après l'eau. Originaire des montagnes du Yunnan et d'Asie du Sud-Est, la plante est maintenant cultivée sur tous les continents, de l'Ecosse à la Tanzanie en passant par le Népal et l'Argentine[19]. Les pays asiatiques, berceaux de la plante, ne sont plus les premiers consommateurs de cette boisson, puisqu'on boit en Russie, en Turquie ou encore en Iran près de deux fois plus de thé par habitant qu'en Chine.

Le thé désigne à la fois une plante et une boisson. La production mondiale de thé a atteint un peu plus de 5 millions de tonnes en 2013[20]. La production de thé noir est dominante, avec un peu plus de 2,5 millions de tonnes contre à peine 1 million pour le thé vert. On s'aperçoit également qu'en dehors de la Chine, et dans une moindre mesure Taïwan, les pays producteurs se sont spécialisés dans un seul type de thé.

Classification du thé

Le thé est divisé en plusieurs familles selon le degré d'oxydation de ses feuilles. Les trois grandes familles sont : le thé non oxydé (thé vert), le thé semi-oxydé (thé type oolong), et le thé oxydé ou fermenté (thé noir). Une fois cette première classification faite, chaque famille se divise en fonction des procédés de fabrication utilisés. Dans le cas du thé non oxydé ou thé vert, une distinction s'opère selon le mode de cuisson des feuilles. Dans les ouvrages japonais, seules les cuissons à la japonaise (à l'étuvée), et à la chinoise (au chaudron à torréfier) sont évoquées. On estime néanmoins qu' il existe environ 18 procédés différents pour la production du thé, et, selon Kuwabara Jirōsaemon, il y a 15 à 16 types de thés, en ne prenant en compte que les techniques dites « simples ». Cela donne une idée des possibilités

---

[19] D'après les chiffres de la FAO, Base de données sur la production de thé dans le monde [Ressource électronique]. FAO, 2016.

Disponible sur : http://www.fao.org/faostat/fr/ - data/QC

[20] Chang Kaisong, « World tea production and trade : Current and future development » [Ressource électronique]. FAO, 2015.

Disponible sur : http://www.fao.org/3/a-i4480e.pdf, p.4.

innombrables que recouvre l'appellation unique « thé ».

Détail des chapitres du présent mémoire

La première partie – chapitres 1 et 2 – a pour objet l'histoire du thé au Japon. Elle s'intéresse aux aspects économiques de la production et du développement du thé. La deuxième partie – chapitres 3 à 6 – est consacrée aux techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo.

Le chapitre 1 aborde les premiers développements du thé en Chine, depuis ses origines légendaires jusqu'à l'époque des Tang. On se penchera sur les premiers indices de la consommation du thé en Chine et on abordera le « Classique du thé » de Lu Yu, considéré comme le premier ouvrage entièrement dédié au thé. Puis on évoquera le début du thé au Japon entre le VIIe et la fin de l'époque Muromachi (1333-1573). On étudiera quels thés étaient bus à cette époque et par qui, où ils étaient produits et comment ils étaient fabriqués.

Le chapitre 2 a pour objet le thé à l'époque Edo. Ce chapitre se concentre sur la consommation et l'expansion de la production du thé, ainsi qu'au commerce domestique du thé. Une attention particulière est donnée au fonctionnement d'une ville productrice de thé, la ville d'Uji, à l'époque Edo. On évoquera la situation économique des producteurs, leur statut social ainsi que le lien privilégié qu'ils ont entretenu avec le gouvernement shogunal.

Le chapitre 3 est consacré à la naissance des traités agricoles de l'époque Edo. On étudiera le contexte de leur apparition, puis on présentera les textes et traités utilisés pour notre étude.

Le chapitre 4 est consacré à la traduction française des traités agricoles utilisés pour cette étude.

Le chapitre 5 décrit les techniques culturales mises au point à l'époque Edo, depuis le choix des terrains jusqu'à la cueillette des feuilles. On verra la description des conditions climatiques idéales, et l'on se penchera sur les divergences entre les différents traités, pour les analyser.

Le chapitre 6 détaille les techniques de fabrication du thé à l'époque Edo. On abordera l'ensemble des procédés de fabrication du thé de cette époque, puis on les classera (selon les modes de cuisson à l'étuvée (*jōsei* 蒸青), au chaudron à torréfier (*shōsei* 炒青),

exposé au soleil (*kōsei* 烘青), grillé au feu (*saisei* 晒青), et à l'eau bouillante), enfin on essaiera de comprendre s'il existe une logique de filiation entre ces différents procédés.

Chapitre 1

Des débuts légendaires au début de l'époque Edo

1.1 Des débuts légendaires au VIIIe siècle en Chine

Le thé se refusa longtemps aux archéologues : ne trouvant pas de traces de sa production ils pensèrent que le thé était d'abord utilisé comme plante médicinale avant de devenir une boisson de consommation quotidienne. L'usage périodique et non contraint de cette première utilisation du thé justifie explique l'absence de trace attestant de sa culture avant le VIIe siècle, et cette théorie est donc communément admise par les chercheurs. Si les débuts *historiques* du thé sont assez mal connus, on a une connaissance précise de l'origine géographique de la plante : elle vient d'Asie du Sud-est, des régions frontalières de la Chine, du Laos et du Myanmar. Les progrès de la paléobiologie et des recherches archéologiques permettent de retracer de plus en plus aisément l'histoire de la plante. Le début de l'exploitation par l'homme marque une rupture dans cette histoire, dans la mesure où la culture n'a cessé de produire de nouvelles générations d'arbres toujours plus adaptés au climat et au sol où l'on a voulu voir s'épanouir le théier. On assiste depuis le début de la culture du thé à une spécialisation toujours plus avancée.

L'histoire commune du thé et des hommes dure maintenant depuis plusieurs millénaires, et le thé constitue, après l'eau, la boisson la plus consommée sur Terre. Cette histoire commune trouve son origine en Chine. Nous retracerons les débuts légendaires de la boisson pour parvenir à l'époque Tang (618-907). Nous essaierons de présenter les différentes théories existant encore de nos jours sur les débuts de cette boisson pour nous attacher à ce qui fut considéré, pendant très longtemps, comme la Bible des savoirs en thé, *Le classique du thé*.

Le théier serait une plante aux origines multiples tout en restant localisé sur la région de l'Asie du Sud-est. Le thé[21], quant à lui, trouverait surtout son origine en Chine.

[21] Pour plus de commodité lorsque nous parlons de « thé » nous parlons de la boisson à défaut d'une indication

C'est ce que révèlent les premières et rares traces avant le VIIe siècle. Ces traces seraient cependant largement postérieures aux débuts supposés de la consommation du thé. Lu Yu (733-804) dans son *Classique du thé* (VIIIe siècle) estime que le thé serait bu depuis Shen Nong : « Le thé, en tant que boisson, fut découvert par le divin laboureur (Shen Nong) [22] ».

Le livre date de la seconde moitié du VIIIe siècle, alors que l'origine du thé nous est livrée par trois légendes. Le Divin laboureur est le dieu chinois de l'agriculture et de la médecine. Selon Ban Gu (32-92) dans les *Discussions complètes tenues dans la salle du Tigre blanc* (*Bai Hu Tong*, 79 de notre ère), c'est lui qui aurait enseigné l'agriculture aux chasseurs-cueilleurs de l'époque ancienne[23] : un jour, le Divin laboureur décréta que pour des raisons de santé, il était préférable de faire bouillir l'eau avant de la boire[24]. Et, alors qu'il faisait bouillir de l'eau sous un théier, des feuilles tombèrent fortuitement dans sa bouilloire : il but le breuvage qui le revigora. Il annonça alors à ses sujets que ce breuvage donnait de la force au corps, satisfaisait l'esprit, et accroissait la détermination. Une autre version de cette légende raconte que le Divin laboureur buvait du thé comme contrepoison s'il lui arrivait de manger une plante vénéneuse. Il testait les différentes plantes afin de déterminer si elles étaient comestibles ou non. Cette légende ferait remonter les origines du thé au troisième millénaire avant notre ère. Sans nous renseigner sur les débuts authentiques du thé, elle vient conforter l'idée que le thé a été utilisé comme plante médicinale dans un premier temps. La seconde légende identifie l'origine du thé au IVe siècle avant notre ère. Dans les montagnes du Sichuan, une ethnie faisait un usage alimentaire du thé. Lors de la conquête de la région par les Chinois Han en 316 avant notre ère, cette ethnie apprit aux Hans comment préparer les feuilles du théier sauvage[25].

---

contraire.

[22] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.93.

[23] Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985, p. 219.

[24] Cette coutume est encore largement répandue en Chine.

[25] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.18.

Enfin, la troisième et dernière légende associe les origines du thé aux bouddhistes Chan/Zen, et au premier patriarche de l'école en Chine. Ce dernier serait arrivé en Chine au VIe siècle. Il aurait fait le vœu de rester éveillé pendant toute sa méditation et pour cela se coupa les paupières. Ces dernières devinrent des feuilles de thé[26].

Malgré cette place dans les légendes chinoises, il faudra attendre la *Nouvelle pharmacopée corrigée* de Xinxui bencao, en 659, pour que le thé se voie attribuer un chapitre indépendant. Dans les ouvrages précédents[27], le thé n'a étonnamment le droit qu'à de simples mentions.

Quant aux premières traces écrites mentionnant le thé, plusieurs hypothèses coexistent, en raison de l'ambiguïté du caractère chinois qui désigne la plante. La graphie actuelle 茶 n'est fixée définitivement qu'aux VIe-VIIe siècles. Avant cette époque, plusieurs graphies seront utilisées comme 荼 ou 茗. Ces caractères ont parfois désigné autre chose que le thé, d'où la difficulté à prendre en compte certaines sources. Dans le dictionnaire « Des propos élégants » (*Erya*) (entre le IVe et IIIe siècle avant notre ère) connu comme le plus ancien dictionnaire chinois, nous pouvons ainsi retrouver la graphie 荼 tandis que dans les « Printemps et Automnes de maître Yan » (*Yanzi chunqiu*) (IVe siècle avant notre ère) le caractère 茗 est utilisé. Selon que l'on considère ou non comme certain que ces caractères désignent le thé, les plus anciennes preuves écrites de l'existence du thé en Chine datent d'entre le Ve et le IIIe siècle avant notre ère. Par ailleurs, dans l'ouvrage *Chroniques de Huayang* (*Huayangguo zhi*) (355), serait évoqué un tribut en thé[28], et dans le *Livre des Odes* (*Shi jing*) (VIIe siècle avant notre ère), on trouve des réflexions faisant mention de l'amertume du thé (ou le laiteron). C. Gu Yanwu (1613-1682) affirme même dans ses *Notes sur les connaissances acquises jour après jour* (*Ri zhi lu*) (1670) que le thé était bu par les Qin (771 av.J.C.-207 av. J.-C.) et qu'il provenait du royaume de Shu[29]. En supposant que Gu Yanwu s'appuie sur des preuves qui ne nous soient pas parvenues, nous pouvons présumer

---

[26] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.19.

[27] Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985, p. 219.

[28] *Ibid.*, p.220.

[29] Actuel Sichuan.

que l'on buvait du thé avant cette date. Les *Chroniques de Huayang* viennent valider cette hypothèse puisque l'histoire du tribut en thé est située au début de la période des Zhou de l'Ouest (1046 av. J.-C. -771 av. J.-C.). Toutefois, de nombreux chercheurs doutent que le thé puisse avoir été consommé à l'époque des Royaumes combattants (Ve siècle av. J.-C. – 221 av. J.-C.). Ainsi, l'incertitude demeure quant aux débuts de la consommation du thé en Chine, mais une conviction se fait de plus en plus forte que la consommation du thé, quelle qu'en soit la forme, a été le fait de minorités ethniques du sud de la Chine[30].

Si le thé semble avoir été consommé avant le début de notre ère, il n'existe donc pas de preuves irréfutables pour affirmer que le thé était bu à l'époque Han. Un document de 59 avant notre ère le *Contrat avec un esclave* (*Tong yue*)[31] écrit par un certain Wang Bao (date inconnue), semble évoquer le thé[32]. On en achèterait dans la ville de Wu Yang, qui était alors le centre politique et économique de la région Sichuan. L'anecdote est importante, car le Sichuan est l'un des berceaux de la culture du thé : on aurait là une piste sur les débuts du commerce du thé[33]. Grâce à *L'index géographique du Sichuan* (*Sichuan tongzi*) (1733), l'on sait que le thé poussait déjà à l'époque Han dans cette région, la référence du *Contrat avec un esclave* laisse supposer qu'il était peut-être déjà cultivé.

La consommation de thé, jusqu'à la fin de l'époque Han, fait donc l'objet de suppositions. Après cette période, même si les données demeurent partielles, l'évocation du thé se fait plus précise dans les textes.

Sous les Six Dynasties (220-589 apr. J.-C..), il n'existe que très peu de documentations sur le thé. Par un souci de clarté, nous avons opté pour une approche

---

[30] Berlié Jean, « Le thé : son hypothétique origine chez les Hani et sa préparation chez les Bulang du Yunnan », *Journal d'agriculture traditionnelle et botanique appliquée*, vol.35, 1995, p.115-128.

[31] Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985, p.222.

[32] Le caractère est 荼 or comme nous l'avons constaté précédemment le sens de celui-ci est contesté et désignerait plutôt un légume amer.

[33] Takahashi Tadahiko 高橋忠彦, *Chūgoku kissa shi* 中国喫茶史 (Histoire de la consommation du thé en Chine) dans Kumakura Isao 熊倉功夫, *Kōza nihon cha no yu zenshi dai 1 kan chūsei* 講座日本茶の湯全史第１巻中世 (Cours d'histoire de la cérémonie du thé au Japon, vol.1 Moyen-Age), Kyōto, Shibunkaku, 2013, p.201.

chronologique qui permet de mieux rendre compte de l'évolution de cette période. Le thé est mentionné de façon très claire dans la *Chronique des Trois Royaumes* (*Sanguo zhi*) (429) de Pei Songzhi (372-451), avec le terme 荼荈 où le caractère 荼 désigne le thé selon Nunome[34]. Le caractère est notamment présent dans le 65e livre, dans la partie consacrée à la dynastie Wu (229-280) : dans la notice concernant Wei Zhao (204-273), alcool et thé sont offerts aux convives lors d'un banquet.

Par la suite, lors de la dynastie Jin (265-420), le poète Zhang Zai (250-310) écrivit « Le thé règne sur les six[35], son goût supérieur se diffuse à travers le pays » ce qui fait dire à Nunome Chōfū que la consommation de thé s'est développée dans la haute société chinoise[36]. La présence du thé dans certains banquets à l'époque des Jin de l'Est (317-420) semblerait confirmer ses dires. Lors de la division entre dynasties du Nord et du Sud, Nunome Chōfū remarque qu'il existe une fracture entre nord et sud concernant la consommation du thé. La dynastie du Sud est proche des territoires historiques de production du thé, et la haute société l'intègre dans ses habitudes alimentaires. Au contraire, dans la documentation intéressant la dynastie du Nord, il ne reste qu'une seule anecdote relative à sa consommation. Dux pistes peuvent expliquer cette différence : le thé était peut-être moins consommé du fait de l'éloignement des zones de production, ou bien l'habitude de cette boisson avait simplement moins pénétré dans la haute société du Nord.

Le thé semble ainsi avoir été consommé à ces époques lointaines, mais par une partie minime de la population : la haute société de cour chinoise – en dehors des minorités ethniques de certaines régions où le théier poussait naturellement. Nous nous intéresserons au thé consommé par la haute société chinoise, et aux procédés de fabrication utilisés pour cette boisson.

L'époque des Tang (618-907) voit l'écriture du *classique du thé*. « Les origines du thé », « L'attirail pour le thé », « La préparation du thé », « Les ustensiles », « La cuisson »,

---

[34] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 1 » 中国製茶法の歴史 1 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 1), *Sadō zasshi*, vol.62, n°11, 1998, p.56.

[35] Les six boissons 六清 qui sont l'eau, le jus, l'amazake, le dashi, le saké filtré et le kozake.

[36] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 1 » 中国製茶法の歴史 1 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 1), *Sadō zasshi*, vol.62, n°11, 1998, p.56.

« La dégustation », « Petites histoires autour du thé », « Les lieux de production du thé », « Préparation sommaire », « L'objet écrit ». Cet ouvrage se présente comme une « simple » encyclopédie sur le thé, mais les générations postérieures lui vouent presque un culte, et en ont fait un livre quasi sacré. Dès lors, les Occidentaux, par analogie avec les vrais classiques chinois, l'ont dénommé « classique ». Frédéric Girard[37] lui préfère d'ailleurs la traduction « Livre du thé ». Toutefois, la traduction « Le classique du thé » étant maintenant largement acceptée en France, nous la conservons ici, d'autant que le titre « Livre du thé » peut porter à confusion avec l'ouvrage d'Okakura Tenshin (1862-1913) *Le livre du thé*, paru en 1906.

Le Classique du thé débute par cette phrase « le théier est un magnifique arbre du sud de la Chine »[38], ce qui nous renvoie à l'origine même du théier, dans le Sud-est asiatique. Lu Yu n'apportera pas davantage de précision quant à l'origine de la plante et de sa consommation par l'homme. Nous nous intéresserons surtout à la description des différents thés fabriqués − et connus de l'auteur − de l'époque. Ils sont au nombre de quatre : le thé avec tiges, le thé effeuillé, le thé en poudre, et la galette de thé[39]. Le thé en poudre et la galette de thé, sont des thés en poudre/moulus. La galette de thé est un thé dit compressé, présenté sous forme de disques compacts. Il a d'abord été réduit en poudre avant d'être compressé. Le thé en tiges est un thé ressemblant au kukicha japonais contemporain[40] et le thé effeuillé est un thé en feuille. Cette description des thés nous renseigne à la fois sur la fabrication et sur le mode de consommation en Chine. Par analogie, on considère que ces informations sont également valables pour ce qui concerne le Japon de l'époque Heian (794-1185). Les Japonais n'auraient toutefois importé que la galette de thé, sans doute pour des soucis de conservation du thé. *Le Classique du thé* décrit en outre une consommation mélangée avec d'autres ingrédients (sel, gingembre, etc.).

---

[37] *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé, du religieux Yōsai), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.5.

[38] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.43.

[39] *Ibid.*, p.94.

[40] Le kukicha est un mélange de feuilles, de brins épais et de brins fins.

> Puis, on le réduit en poudre, on le met dans un récipient en grès et on le recouvre d'eau bouillante. On y mélange de la ciboule, du gingembre ou du zeste de mandarine[41].

Cette pratique, aujourd'hui presque disparue en Chine sauf chez certaines ethnies, se retrouve au Tibet où l'on mélange le thé avec du beurre de yak, au Myanmar avec du sel, ainsi qu'au Japon avec le thé *bote bote* (*bote bote cha*) dans le département de Shimane et dans les différents congee[42] de thé[43]. Pourtant, Lu Yu méprise ce genre de mélange et préfère le thé bu nature. À la suite de ce livre, un nombre considérable d'ouvrages seront écrits, tel le *Traité sur le thé* (*da guan cha lun)* (1107) à qui l'on doit la première mention du fouet à thé (*chasen*), etc. Tous ces ouvrages nous permettent de retracer l'histoire du thé en Chine ainsi que son évolution. Les Japonais ont pu y discerner le symbole d'une civilisation raffinée : ils ont alors importé sa fabrication et son mode de consommation, ce qui permit aux thés japonais de se développer et de se renouveler.

Le thé était consommé avec parcimonie aux époques antérieures et cette boisson était l'apanage d'une minorité privilégiée, exception faite de certaines minorités ethniques du sud-est de la Chine. De surcroît, on constate une différenciation géographique, avec un nord loin des centres de production et peu consommateur et un sud qui continue à en consommer toujours un peu plus. L'époque Tang marque un tournant dans la consommation du thé en Chine avec l'apparition d'une classe de consommateurs beaucoup plus large, toujours composée de la cour impériale, mais aussi des urbains et des paysans riches ou pauvres. Chaque population a ses propres modes de dégustation, la cour étant prise comme modèle. C'est sans doute à partir de cette période qu'il convient de commencer à parler de boisson nationale pour le thé. Le manque de documentation concernant la plupart des modalités de

---

[41] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.101.

[42] Le terme anglais congee désigne les soupes ou bouillies de riz consommées en Asie et que la connaît sous le terme *kayu* 粥 au Japon.

[43] A propos des *chagayu* 茶粥 voir :
Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998, p. 54-67.

dégustation nous amène à considérer seulement ce qui se pratique à la cour et parmi la haute société de l'époque. Il faut donc rappeler que cela ne concerne qu'une partie des méthodes de dégustation, représentatives de la culture des Tang, mais non du quotidien de la majeure partie de la population.

Nous avons vu précédemment que le thé était conditionné sous forme de galettes compressées. Ces galettes sont torréfiées afin de les ramollir et d'en extraire des morceaux. Une fois celles-ci torréfiées, on les enveloppe dans du papier, le temps qu'elles refroidissent afin de conserver tous leurs arômes, puis on les place dans un récipient où on les broie grossièrement à l'aide d'une meule. (Fig. 1)

Figure 1 Meule utilisée à l'époque Tang[44].

Ensuite, on pose le thé sur un tamis et l'on récupère les morceaux les plus gros. Pendant ce temps-là, on fait bouillir de l'eau et aux premières ébullitions, on ajoute une bonne quantité de sel. Ce n'est que lorsque l'eau a parfaitement bouilli que l'on ajoute le thé, à l'aide d'une cuillère. On laisse cuire quelque temps avant de puiser le liquide. Le thé sera alors bu dans des tasses en porcelaine[45]. Nous avons évoqué précédemment l'ajout d'ingrédients dans le thé. Cette façon de boire le thé n'est pas du goût de Lu Yu qui affirme que « ce ne sont là que des rinçures bonnes à jeter dans les rigoles. Mais ces coutumes continuent de plus belle[46]. » Il préfère le thé tel quel sans ajout autre que le sel dans l'eau.

---

[44] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.70.

[45] Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985, p. 231.

[46] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris,

Ce n'est là que la partie décoction du thé, car il faut noter que les Tang attachaient une très grande importance à la préparation de cette décoction. De même, ils accordaient un grand intérêt à la qualité de l'eau utilisée, allant jusqu'à payer des fortunes pour obtenir une eau jugée de bonne qualité. Cette eau était transportée dans des jarres hermétiques et venait parfois de régions lointaines. Elle ne devait pas être « contaminée » lors de sa cuisson, c'est pourquoi l'on préférait faire un feu au charbon plutôt qu'un feu de bois, à cause de l'odeur de la combustion[47]. Lu Yu classe les eaux en trois qualités, « pour le choix de l'eau, préférez l'eau de montagne, puis celle des rivières. L'eau d'un puits est la moins indiquée ». Il précise même que « la meilleure eau de montagne est celle qui s'égoutte des stalactites ou qui coule lentement des vasques rocheuses[48]. »

Nous voyons avec ces exemples que même sans cérémonie codifiée, le thé est déjà l'objet de toutes les attentions. L'eau, le thé et les ustensiles utiles à sa préparation sont âprement recherchés. Bientôt, avoir un maître de thé à sa disposition devient indispensable et le manque de connaissance dans cet art est déshonorant.

Avec l'époque Tang, le thé acquiert une autre dimension : la production et la fabrication évoluent. La production devient même assez importante pour que la cour pense à taxer ce produit.[49] C'est ainsi sur le plan culturel que le changement est le plus important : l'on passe d'une boisson consommée avant tout pour ses vertus médicinales à une boisson prisée par les élites, de ces premiers adeptes, le thé est ensuite bu par le peuple, jusqu'à devenir la boisson nationale[50]. Lu Yu en est l'ambassadeur le plus prestigieux et c'est aussi grâce à sa réputation que le thé s'est étendu à d'autres pays comme le Japon.

Rivages poche, 2015, p.95.

[47] Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992, p. 45.

[48] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p. 87.

[49] Lamouroux Christian, « Organisation territoriale et monopole du thé dans la Chine des Song. », *Annales*, septembre-octobre 1991, p. 977-1008.

[50] Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992, p. 45.

1.2 Introduction du thé au Japon

Le théier est-il une plante indigène au Japon ou bien est-il à classer parmi les nombreuses plantes et autres produits que le Japon a importés de Chine ? Plusieurs chercheurs ont étudié cette question de l'origine continentale ou non du thé.[51] Certains s'appuient sur la décomposition de l'aire de répartition du camélia (*yamacha* ヤマチャ) et de la topographie des terrains depuis la préhistoire pour en faire une plante caractéristique du Japon. D'autres réfutent cette thèse en s'appuyant notamment sur le fait que le thé sauvage pousse surtout près des villages, souvent dans des pâturages réservés au bétail, mais jamais dans les zones forestières. Ils ajoutent que la forme des feuilles est bien trop proche du théier continental pour lui être totalement étranger. La question a aussi intéressé les chercheurs occidentaux, puisque Thunberg Kaempfer affirme, lors d'une conférence à Berlin en 1899, que l'origine du théier ne se trouve pas uniquement en Assam, celle-ci s'étendant de la région des moussons de l'Asie du Sud-est jusqu'au centre du Japon, en ajoutant que la région de Kōchi sur l'île de Shikoku est particulièrement propice au développement des camélias. Stuart réfute cette idée et considère que nous ne sommes pas dans ce cas en présence d'un vrai théier[52]. C'est la génétique qui vient alors en aide aux historiens, puisqu'il semblerait finalement que les théiers japonais ont tous, indubitablement, une origine continentale. L'existence ou non d'un théier japonais n'a d'ailleurs que peu d'importance dans l'histoire de cette plante au Japon. La consommation, la pratique, la vaisselle, en somme la majeure partie de la culture du thé, le Japon la doit au continent par l'intermédiaire des moines. Le point de départ de tout ceci a son importance. L'introduction du thé sur l'archipel a pu avoir lieu plus tôt (dès le VIIe siècle) que ce que les textes le rapportent.

Depuis l'époque Edo, la question de savoir qui a le premier introduit des plants de théiers au Japon agite les esprits. Trois moines se disputent ce titre purement honorifique, Saichō 最澄 (767-822), Kūkai 空海 (774-835) et Eichū 永忠 (dates inconnues). L'on ne

---

[51] Matsushita Satoru 松下智, *Yamacha no kenkyū : nihon cha no kigen・denrai wo saguru* ヤマチャの研究 : 日本茶の起源・伝来を探る (Recherche sur le thé de montagne : Fouille sur l'origine et l'introduction du thé japonais), Tōkyō, Iwada shoin, 2002.

[52] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.71-72.

peut en réalité trancher cette question, et il n'est pas même certain qu'aucun des trois n'ait rapporté la plante. Adachi Isamu conseille de ne pas se fier aux écrits de ces moines[53]. Des recherches récentes indiquent plutôt que les premières traces du thé sur l'archipel se situeraient à l'époque Nara (710-784), soit un peu avant. Un premier indice se trouve dans les *Annales et anecdotes du Tōdaiji* (*Tōdaiji yōroku* 東大寺要録, compilé à partir de 1106) : d'après ces écrits, l'empereur Shōmu 聖武天皇 (701-756) et le moine Gyoki 行基 (668-749) auraient fait pousser des théiers[54]. Un second document, datant du XVe siècle, le *Kujiyakuchō*, rapporte aussi qu'une centaine de moines auraient récité le sūtra du cœur au palais impérial et y auraient consommé du thé. Ces deux anecdotes ne sont pourtant pas retranscrites dans les *Suites des Chroniques du Japon* (*Shoku nihongi* 続日本紀, 797), il ne s'agit donc pas de sources très fiables. De plus, les documents ont été écrits bien après les faits relatés, ce qui augmente les chances d'extrapolation et d'anachronismes de la part des rédacteurs. Une autre source et donc une autre piste de recherche est constituée par la découverte, dans les documents du grenier impérial au Tōdaiji (*Shōsōin monjo* 正倉院文書), du caractère 荼 sur des tablettes en bois (*mokkan* 木簡). Le débat autour de la signification de ce caractère est donc crucial, nous nous proposons de le retranscrire ici avec précision.

Ce caractère 荼, nous le lisons aujourd'hui *nigana* ou *to*. Il désigne des fleurs de la famille des astéracées, au même titre que la chicorée ou le chardon. Il apparaît dans plusieurs documents du grenier impérial. Or, nous savons que ce caractère a pu être utilisé, parmi d'autres, jusqu'au VIIIe siècle pour désigner le thé, c'est notamment le cas dans *Des propos élégants*. Le caractère 茶 *cha* (le thé) n'est fixé définitivement qu'aux alentours des VI-VIIe siècles en Chine. Dans le cas du grenier impérial, la signification du caractère 荼 fait donc débat.

Les partisans du « non » rapportent que, dans le chapitre sur les plantes *Des propos élégants*, le caractère désignerait le laiteron et que Xing Bing 邢昺 (932-1010), dans ses *Commentaires des propos élégants* (*Er ya shu* 爾雅疏), aurait écrit que le *to* 荼 est une plante bonne et comestible, ce qui ne fait donc pas signe vers le thé (puisque l'on considère

---

[53] Adachi Isamu 足立勇, Sakurai Shū 桜井秀, Sasakawa Rinpū 笹川臨風, *Nihon shokumotsu shi* 日本食物史 (Histoire de l'alimentation au Japon), Tōkyō, Yūzankaku shuppan, 1973.

[54] *Tōdaiji yōroku* 東大寺要録 (Annales et anecdotes du Tōdaiji), 1106, Tsutsui Eishun 筒井英俊 (éd.), Tōkyō, Kokushokankokai, 1971.

qu'il parle de la plante crue). Ce même caractère est également classé parmi les herbes dans l'*Encyclopédie de pharmacopée* (*Bencao gangmu* 本草綱目, 1578) où l'on trouve une gravure avec la légende suivante « son nom est 荼, on le lit to ».[55] Tandis qu'une gravure du *Dictionnaire de la flore du Japon* de Makino Tomitarō 牧野富太郎 [56] donne le nom japonais de *nogeshi* ou laiteron maraîcher. C'est également ce qu'avance C. Verschuer en proposant la lecture *odochi*[57]*,* tandis qu'Adachi Isamu pense lui que le Japon de l'époque Nara emploie ce caractère avec la lecture *ohodochi* ou *ootsu,* et qu'il s'agit d'une plante proche du chardon. L'hypothèse d'Adachi vient étayer celle de Makino, puisque celui-ci dit que le laiteron est une plante de la famille du chardon. L'analyse des documents du grenier impérial fait dire à Murai Yasuhiko que, si le caractère représentait le thé, alors les moines en consommaient lors de leurs séances de copie de sūtra afin de ne pas s'endormir. Pourtant il est plutôt d'avis que le caractère désigne des légumes. Pour Murai, dans la mesure où il est utilisé le spécifique numéral *taba* 束 pour compter la plante désignée, elle correspond sans doute à une plante à partir de laquelle on confectionne des gerbes : donc pas du thé. Par ailleurs, les prix indiqués sont selon lui trop faibles pour évoquer de manière vraisemblable le prix du thé à cette époque[58]. Conciliant, C. Despeux, dans son commentaire sur *Le classique du thé*, se demande si « le caractère *tu* 荼 que l'on trouve dans les textes anciens désignait à la fois un légume amer et le thé ». Il estime toutefois que « c'est peu probable[59]. »

Intéressons-nous donc aux partisans du « oui » : ils avancent que, dans le chapitre sur les arbres « Des propos élégants », il est écrit que le « to est du *kucha*. ». À la suite de quoi,

---

[55] *Bencao gangmu* 本草綱目 (Traité exhaustif de pharmacopée), 1578, Li Shizhen 李時珍(1518-1593), Suzuki Shinkai 鈴木真海, Shirai Mitsutarō 白井光太郎, Kimura Kōichi 木村康一 (éd.), 15 vols., Tōkyō, Shunyōdō shoten, 1975.

[56] Makino Tomitarō 牧野富太郎, *Nihon shokubutsu zukan* 日本植物図鑑 (Encyclopédie illustrée de la flore du Japon), 26e éd., Tōkyō, Hokuryūkan, 1974.

[57] Verschuer Charlotte von, *Le commerce entre le Japon, la Chine et la Corée à l'époque médiévale, VIIe-XVIe siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2014, p.226.

[58] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami shinsho, 1979, p.10-11.

[59] Despeux Catherine, « Quelques éléments de l'histoire du thé » dans *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p. 19.

Guo Pu, dans les *Commentaires des propos élégants* ajoute que :

> Le *kucha* est un petit arbre qui ressemble à un *kuchinashi*. On l'appelle *to* quand on le récolte rapidement, et *mei* quand on le fait plus tard.

Toujours selon eux, d'après les *Explications des pictogrammes et des idéophonogrammes* (*Shuowen Jiezi* 説文解字) le « To est du kucha [60]». Ajoutons aussi que, d'après Yano Shinichi, le caractère 荼 revient le plus fréquemment sur les épitaphes de l'époque Tang, alors qu'après le règne de l'empereur Wenzong 唐文宗 (809-840) il tend à laisser sa place au caractère 茶. Ainsi, alors que nous pouvions rencontrer fréquemment les caractères 荼毘 (*jhāpeta*), à l'époque suivante, nous trouvons les caractères 茶毘, ce qui signifierait pour lui que le caractère 荼 renvoie bien au thé.

Même si les tenants du « oui » avancent donc des arguments précis, la tendance est plutôt à considérer le caractère 荼 comme ne désignant pas le thé. Cela ne fait que déplacer la question : si le thé n'était pas désigné par ce caractère, est-il néanmoins présent dans les textes de la même époque, et, le cas échéant, quels caractères ont été utilisés ? Il convient de préciser à ce stade que ce débat, et la présence ténue du thé dans les textes signalent au moins une chose de manière claire : si la consommation du thé avait commencé à cette époque, elle ne devait être qu'extrêmement marginale.

Outre ces tablettes en bois qui n'ont donc pas encore livré tous leurs secrets, nous pouvons nous intéresser à d'autres éléments tangibles pour établir la présence précoce du thé au Japon. Il s'agit d'abord d'objets de faïence, tels des marmites ou des encensoirs, qui ont été retrouvés lors de fouilles archéologiques. On les date de l'époque de l'empereur Kanmu 桓武天皇 (781-806). Plusieurs de ces objets auraient pu servir lors de dégustations de thé, mais là encore, les hypothèses des chercheurs ne sont pas univoques.

En effet, la majorité des chercheurs considère que le thé est plutôt arrivé de la Chine de l'époque Tang, vers le début du IXe siècle. Dans le *Recueil des secrets du shintō du mont Hiyoshi* (*Hiesha shintō himitsuki* 日吉社神道秘密記), il est fait mention que le moine Saichō aurait créé un champ de thé en 805, au pied du mont Hiei près du lac Biwa, sur un

[60] Le kucha est une variété sauvage du thé (Camellia assamica var. kucha).

terrain appartenant au sanctuaire. Dans une autre partie du recueil, on peut lire :

> Il y a un grand nombre de théiers sur les terrains du temple d'Anyōji. C'est le grand moine Denkyō daishi (Saichō) qui les ramena de Chine[61].

Pourtant, les historiens omettent souvent ce recueil et préfèrent se fier en priorité aux *Chroniques postérieures du Japon* (*Nihon kōki* 日本後紀) complétées en 840. Dans ce dernier, il est fait explicitement référence au thé dans un texte concernant l'année 815 : cette année-là, le moine Eichū, de retour de Chine, aurait rapporté des graines de théiers et une méthode de fabrication du thé. Cette méthode pourrait être celle permettant la fabrication de thé compressé (*dancha* 団茶), en vigueur en Chine à cette époque-là. Toujours dans les *Chroniques postérieures du Japon*, on apprend que le moine Eichū aurait proposé du thé à l'empereur Saga 嵯峨天皇 (786-842) :

> Le 22e jour (de la 4e lune de l'année 815), l'empereur se rendit à Karasaki dans la région de Shiga dans la province d'Ōmi. Autrement dit, il se rendit au temple du Sūfukuji. Le recteur monacal majeur Eichū qui dirigeait le temple l'accueillit à l'entrée de la porte extérieure. […] Le moine Eichū offrit à l'empereur du thé préparé de ses propres mains[62].

Les *Chroniques postérieures du Japon* nous permettent également de savoir que le thé poussait- ou plus probablement a été planté – dans plusieurs provinces comme Ōmi, Tanba, Harima, et d'autres provinces toutes situées non loin de Kyōto :

> 3e jour de la 6e lune de l'année 816.
>
> Le thé pousse dans la région du Kinai ainsi que dans les provinces d'Ōmi, Tanba, Harima.

---

[61] Tani Akira 谷晃, *Chajintachi no Nihon bunka shi* 茶人たちの日本文化史 (Histoire culturelle du Japon des Maîtres de thé), Tōkyō, Kōdansha, 2007, p.15.

[62] 癸亥、近江国の滋賀の韓埼に幸す。便ち崇福寺を過る。大僧都永忠・護命法師等、衆僧を率いて門外に迎え奉る。皇帝輿を降り、堂に升りて仏を礼す。更に梵釈寺を過る。輿を停めて詩を賦す。(. . .)。大僧都永忠手自茶を煎じて奉御す。

Dans *Nihon kōki* 日本後紀 (Chroniques postérieures du Japon), 840, Kuroita Nobuo 黒板伸夫, Morita Tei 森田悌 (éd.). Tōkyō, Shūeisha, 2003, p.699.

On en reçoit tous les ans[63].

Par la suite, plusieurs allusions au thé apparaissent dans les écrits, et en particulier dans les anthologies poétiques du IXe siècle comme le *Recueil qui s'élève au-dessus des cieux* (*Ryōunshū* 凌雲集, 814), *Recueil de l'épanouissement de l'excellence littéraire* (*Bunka shūreishū* 文華秀麗集, 818), et le *Recueil pour dominer le pays* (*Keikokushū* 経国集, 827) : preuve que le thé rencontre un accueil favorable parmi la noblesse de cour. Le thé bénéficie sans aucun doute de l'influence grandissante de la culture des Tang à cette époque. Qu'en était-il vraiment de la place du thé et comment cette présence à la cour et dans les temples se manifestait-elle ?

Nous savons qu'à l'époque de l'empereur Saga, le thé était cultivé dans l'enceinte du palais impérial. Le thé produit dans ces jardins a sans doute servi à la préparation de médicaments et à des cérémonies bouddhiques de récitations de sûtras[64]. (Fig.2) Les jardins se trouvent dans le coin supérieur droit du plan et sont indiqués par les caractères 茶園 (*chaen*).

---

[63] 壬寅、畿内幷びに近江・丹波・播磨等の国をしてに茶を植えて、毎年献ぜしむ。

Dans *Nihon kōki* 日本後紀 (Chroniques postérieures du Japon), 840, Kuroita Nobuo 黒板伸夫, Morita Tei 森田悌 (éd.). Tōkyō, Shūeisha, 2003, p. 701.

[64] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶−その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.268.

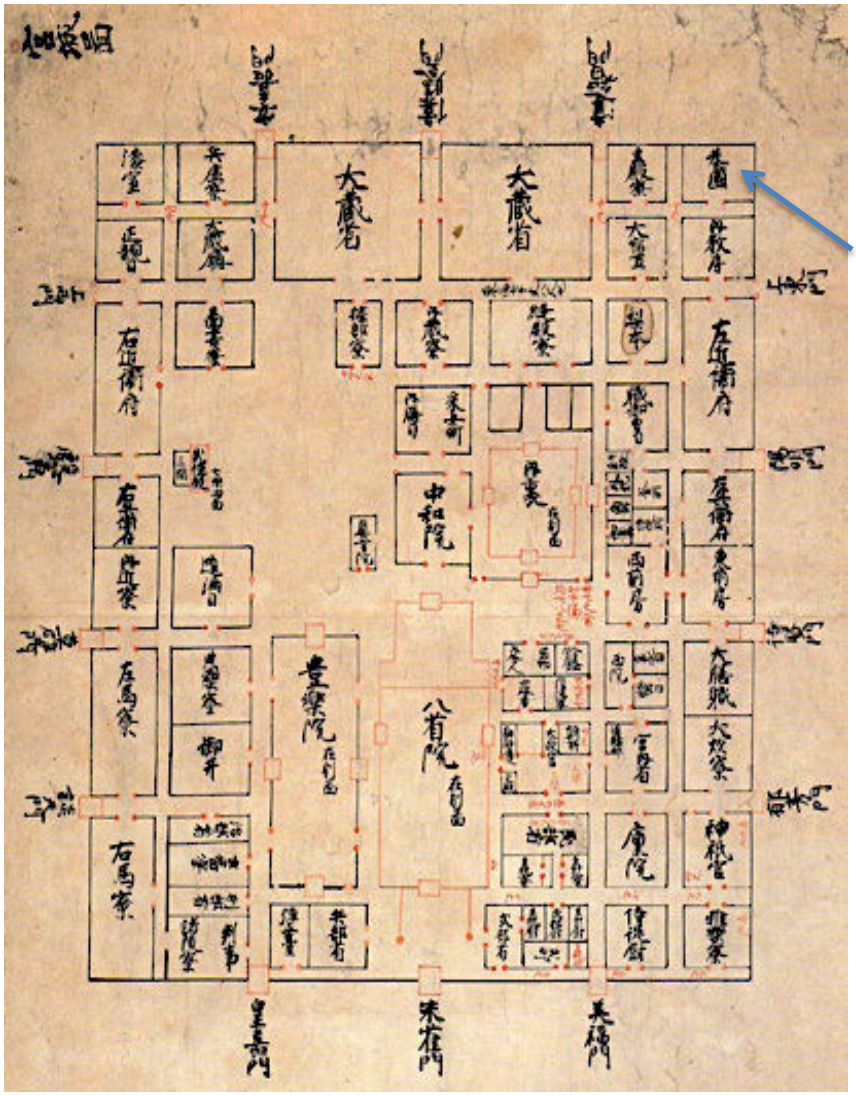


Figure 2 Plan du palais impérial daté de 1319[65]

Jardin de théier 茶園

Ces jardins ont-ils pu servir à fournir la noblesse de cour ? Aucun indice ne le laisse entrevoir et il est fort peu probable que cela ait été le cas. Il semble que le thé n'était pas encore consommé quotidiennement. Tout se passe comme si, en dehors de cérémonies bien particulières, le besoin de se fournir en thés était infime. La littérature, qui est diserte sur les mœurs de la noblesse, ne mentionne pourtant jamais directement le thé. Le caractère du thé 茶 apparaît une fois pour désigner un bol (*chawan* 茶碗) dans le *Dit des Heike* (*Heike monogatari* 平家物語, XIVe siècle)[66]. Pourtant, en dehors de l'apparition du caractère, rien

[65] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶−その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.34.

[66] Nakamura Shūya 中村修也, « Yōsai izen no cha » 栄西以前の茶 (Le thé avant Yōsai) dans Tanihata Akio 谷端昭夫, *Sadōgaku taikei dai 2 kan* 茶道学大系２巻 (Bibliothèque complète des études sur la voie du thé,

ne laisse penser que le thé soit concerné dans ce cas précis.

De quoi dispose donc la noblesse de temps pour étancher sa soif ? Comme nous le montre le *Journal du vice-directeur du palais de l'impératrice* (*Chōshūki* 長秋記, écrit entre 1087 et 1136) de Minamoto no Morotoki 源師時 (1077-1136), les nobles boivent principalement de l'eau chaude quand ils ont soif, et ce sera le cas au moins jusqu'à la fin de cette période. Cette pratique peut surprendre, dans la mesure où le thé, quoique rare, est déjà connu, et très consommé en Chine.

On peut supposer que la production du thé était insuffisante. Elle était pourtant bien présente à cette époque, comme nous le rappelle l'article des *Chroniques postérieures du Japon*. Selon ce texte, le thé aurait même été cultivé dans un territoire presque aussi vaste que la région du Kansai contemporain, alors que les consommateurs étaient fort peu nombreux, probablement limités aux moines et à certains membres de la cour. Mais le nombre de consommateurs est une chose, la quantité consommée en est une autre, et sur ce point nous ne pouvons faire que des suppositions. Or le thé est peu mentionné dans les textes, les objets pouvant être rattachés à sa consommation sont peu abondants, et enfin le thé en brique se conserve bien, ce qui permet théoriquement de ne pas fabriquer annuellement. Tous ces éléments permettent de penser que la production était fort réduite, malgré une aire de culture apparemment importante. Nous savons par ailleurs grâce aux *Notes journalières du grand conseiller surnuméraire Fujiwara no Yukinari*[67] (*Gonki* 権記, écrit entre 991 et 1011) que le « bureau de la fabrication du thé » (*zōcha dokoro* 造茶所) a fonctionné au moins jusqu'à la fin du Xe siècle[68]. L'existence de ce bureau ne signifie pas pour autant que du thé a continué à être cultivé dans les jardins de thé du palais. D'après les *Notes journalières du ministre de droite d'Ononomiya* de Fujiwara no Sanesuke 藤原実資 (957-1046) (*Shōyūki* 小右記, écrit entre 977 et 1040), le 17e jour de la 3e lune de la 5e année de l'ère Tengen (982), un *incha* a eu

vol.2), Kyōto, Tankosha, 1999, p. 340.

[67] Fujiwara no Yukinari 藤原行成 (972-1028)

[68] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami shinsho, 1979, p. 30-31.

lieu pendant une récitation de sūtra[69]. Pour Nakamura Shūya, cette cérémonie suppose la présence de thé, et il y a de fortes chances que ce thé ait été cueilli dans les jardins du palais. De quelle nature ce thé était-il ? Que buvait réellement l'empereur Saga ?

À l'occasion de l'une de ses sorties, l'empereur Saga écrivit un poème que l'on retrouve dans le *Recueil qui s'élève au-dessus des cieux*.[70] Il y déclare : « on ne peut s'épargner de moudre le thé ». Cette anecdote est confirmée par l'*Histoire du pays à classement méthodique* qui la date du 28e jour de la 4e lune de la 5e année de l'ère Kōnin (814). De surcroît, d'après un poème du *Recueil de l'épanouissement de l'excellence littéraire*[71], le prince héritier Junna 淳和天皇 (786-840) aurait également assisté à la scène. Enfin, un autre poème de l'empereur Saga dans le *Recueil qui s'élève au-dessus des cieux* dépeint une scène présentant le prince héritier Junna dans les vapeurs de l'eau du thé (*saen* 茶煙). Toutes ces scènes se déroulent avant la visite de Saga à Eichū, ce qui signifie que l'empereur connaissait le thé et en consommait au moins les deux années précédant sa visite au moine. Il est donc possible que le thé ait commencé à être produit dans la région du Kinai. Mais d'où provenait exactement ce thé ?

Le scénario le plus évident, c'est que le thé aurait été importé du continent par des moines de retour de leurs voyages. Dans le quatrième volume du *Recueil dans lequel se manifeste l'esprit de Henjō* (*Henjō hakki seirei-shū* 遍照発揮性霊集, 834-835), il est d'ailleurs fait mention du fait que, le 28e jour de la 7e lune de l'an 5 de l'ère Kōnin, Kūkai aurait apporté du thé à l'empereur[72]. Un poème extrait du *Recueil pour dominer le pays* indique la même chose : le thé aurait été l'objet de rencontres entre Kūkai et l'empereur. Sans

---

[69] Les moines consommaient du thé lors de cérémonies de récitation de sūtra organisées à la cour. Cette consommation de thé est désignée sous le terme *incha* 引茶. Selon les chercheurs, la lecture *incha* ou la lecture *hikicha* est utilisée. Nous optons ici pour la lecture *incha* afin que le lecteur ne confonde pas la récitation des sūtras 引茶, et le *hikicha* 挽茶 qui désigne un thé en poudre.

[70] Nakamura Shūya 中村修也, « Yōsai izen no cha » 栄西以前の茶 (Le thé avant Yōsai) dans Tanihata Akio 谷端昭夫, *Sadōgaku taikei dai 2 kan* 茶道学大系２巻 (Bibliothèque complète des études sur la voie du thé, vol.2), Kyōto, Tankosha, 1999, p.342.

[71] *Ibid.*

[72] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Tankōsha, 1969, p. 11.

doute le moine Saichō a-t-il joué aussi le même rôle, selon un autre poème de l'empereur Saga, dans le *Recueil de l'épanouissement de l'excellence littéraire*. Saichō aurait par ailleurs fait parvenir 10 kin (environ 6,74 kg) de thé à son disciple Taihan[73]. Assiste-t-on là à un échange habituel entre moines, ou Saichō adresse-t-il du thé à son disciple pour l'inciter à rentrer, le thé étant une denrée précieuse ? Quoi qu'il en soit, il semble attesté que Saichō a possédé du thé, et que les personnes, à qui il en a envoyé, étaient ravies de ce présent – ce qui indique sans doute qu'elles connaissaient déjà ce produit, au moins de nom.

Kūkai, Eichū, et Saichō ont voyagé en Chine et ont pu avoir accès au thé et à sa culture grandissante en Chine. Or, l'empereur Saga était épris de culture chinoise. Le thé de cette époque était du thé compressé. S'il parvenait à l'empereur de mauvaise qualité, ou ne lui convenait pas, aurait-il pris la décision de faire planter des théiers ? Cette hypothèse n'est valable que dans le cas d'un engouement pour la culture chinoise de l'époque Tang. C'est pourquoi elle oriente vers l'idée que la plantation des premiers théiers devait être liée au goût de l'empereur Saga pour le thé. Il semble pourtant que le thé compressé n'était pas du goût des Japonais de l'époque − s'entendent ici les hauts dignitaires de la cour et les moines − selon Kumakura Isao, ce qui aurait entraîné sa disparition relative à partir de la seconde moitié de l'époque Heian[74]. En fait, selon Zhang Jianli, l'idée qu'on aurait consommé du thé compressé à un moment de l'histoire du Japon ne se fonde que *Le classique du thé*[75]. Il est tout à fait probable au contraire que le thé compressé n'ait été bu que de manière très limitée au Japon, ce qui n'aurait pas empêché l'engouement de l'empereur pour cette boisson.

Ainsi, le thé ne disparaît pas de l'archipel aussi vite qu'il était arrivé. L'empereur Saga permit certainement au thé de se développer suffisamment pour subsister ça et là. Les références au thé se font plus rares dans les documents, mais demeurent présentes sporadiquement, comme nous le verrons plus loin. Le rôle de l'empereur Saga dans les

---

[73] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami shinsho, 1979, p. 28.

[74] Kumakura Isao 熊倉功夫, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Asahi shimbunsha, 1990, p.36-37.

[75] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.6.

premiers instants du thé au Japon est sans doute symbolique, mais il revêt aussi un caractère économique : l'empereur a effet décrété que le thé devait être fourni comme tribut, et cette décision « politique » a rendu possible le développement d'un embryon de production dans toute la région du Kinai.

Longtemps, les historiens ont affirmé que le thé avait disparu de l'archipel après la mort de l'empereur Saga, pour faire un retour avec le moine Yōsai à la fin du XIIe siècle. Ce n'est pourtant pas ce qu'il s'est passé. Certes, les références au thé, comme d'ailleurs les références à la Chine se sont faites plus rares dans les écrits. Pourtant, les moines n'ont jamais cessé de servir du thé lors de cérémonies bien spécifiques. Même au dehors du cercle monastique, le thé a continué à être consommé. Le tableau ci-dessous répertorie les occurrences du thé dans les écrits de la période Heian. Il montre bien que le thé n'a en rien disparu.

Ère chrétienne	Ère japonaise	Mois/Jour	Source
813	Kōnin 4	[redacted]	Shōryōshū 3
814	Kōnin 5	04.28	Ryōunshū
		[redacted]	Ryōunshū
		07.28	Shōryōshū 3
		08.11	Ryōunshū
815	Kōnin 6	04.22	Nihon Kōki
		06.03	Nihon Kōki
816	Kōnin 7	05.01	Heian ibun 4411
		[redacted]	Shoku Shōryōshū Hoketsu
Vers cette époque			Keikokushū livre 10
			Bunka shūreishū
			Ryōunshū
			Bunka shūreishū
			Keikokushū
			Honchō monzui livre 12
880	Gangyō 4	indéterminé	Kanke Bunsō 4
901	Engi 1	indéterminé	Kanke Kōshū 500
907	Engi 7	01.03	Rekidai shinki
931	Jōhei 1	07.10	Sonkeikaku bunko
939	Tengyō 2	03.20	Teishin Kōki
969	Anna 2	indéterminé	Saikyūki 3-5-8
970	Tenroku 1	07.16	Heian ibun 303
Vers cette époque			Honchō monzui livre 10
982	Tengen 5	03.27	Shōyūki 1
995	Chōtoku 1	10.10	Gonki 1
		10.16	Gonki 1
1001	Chōhō 3	09.17	Gonki 2
1006	Kankō 3	10.20	Midō kanpakuki
1013	Chōwa 2	10.08	Midō kanpakuki
		10.10	Midō kanpakuki

1014	Chōwa 3	02.15	Shōyūki 3
1015	Chōwa 4	04.14	Midō kanpakuki
1016	Chōwa 5	05.11	Shōyūki
1029	Chōgen 2	03.02	Shōyūki 8
1096	Eichō 1	03.26	Tokinoriki・Chūyūki
1109	Tennin 2	05.16	Denryaku 3
1112	Tenei 3	05.11	Denryaku 3
1115	Eikyū 3	indéterminé	Unzushō
1152	Ninpei 2	01.27	Taiki 2
		08.19	Heihanki
		08.22	Sankaiki 1
		10.12	Heihanki
1154	Kyūju 1	02.02	Heihanki
1157	Hōgen 2	01.12	Heihanki
		03.09	Heihanki

Tableau 1 Sources mentionnant le thé à l'époque Heian [76]

On le voit, le thé demeure l'objet de poèmes, comme dans le 10e livre de la *Fine fleur des belles-lettres de notre nation* (*Honchō monzui* 本朝文粋, milieu du XIe siècle) et dans d'autres recueils, nombreux[77]. Un poème de Yoshishige no Yasutane 慶滋保胤 (933-1002), laisse même entendre que les jardins de thés se seraient étendus en dehors du Kinai. Ainsi, 170 ans après la mort de l'empereur Saga, Yasutane chante les jardins de thés de la province de Mikawa[78]. Le *Recueil tardif de la famille Sugawara* (*Kanke kōshū* 菅家後集, 903) de Sugawara no Michizane 菅原道真 (845-903) présente-lui aussi des références au thé dans plusieurs poèmes. Ce recueil a été écrit par Sugawara no Michizane alors qu'il était en exil sur l'île de Kyūshū. Nakamura Shūya se demande si Sugawara no Michizane utilisait alors du

[76] Nakamura Shūya 中村修也, « Yōsai izen no cha » 栄西以前の茶 (Le thé avant Yōsai) dans Tanihata Akio 谷端昭夫, *Sadōgaku taikei dai 2 kan* 茶道学大系２巻 (Bibliothèque complète des études sur la voie du thé, vol.2), Kyōto, Tankosha, 1999, p.373.

[77] *Ibid.*, p. 346.

[78] *Ibid.*, p. 347.

thé provenant de Kyōto ou bien du thé de l'île de Kyūshū[79]. Il admet dans la foulée que cette question reste pour l'instant sans réponse. Mais, si le thé venait effectivement de Kyūshū, cela signifierait que la production se serait développée jusque dans le nord de Kyūshū et qu'elle n'aurait donc jamais cessé de s'étendre, malgré le relatif sommeil dans lequel la consommation du thé était entrée. Outre la question de l'origine du thé, Nakamura Shūya remarque que Sugawara no Michizane boit régulièrement du thé en remplacement de l'alcool quand il est en période d'abstinence. Il utilise à cette occasion le terme de *meiyō* 茗葉 que nous pourrions traduire par « thé en feuilles ». Pourtant, les historiens ont longtemps affirmé que le thé bu à cette époque était de type thé compressé. Or d'après Takahashi Tadahiko[80], dans les poèmes Tang, le thé des moines et des ermites est fait à la main, et le thé compressé est très peu utilisé. L'utilisation de thé compressé requiert une grande technicité alors qu'un thé en feuilles convient très bien à une consommation personnelle.

Quelle était la méthode de fabrication de ce type de thé et quelle part représentait-il dans la consommation ? Il est probable qu'il s'agissait d'un thé de type thé flambé (*aburi-cha* 炙茶), puisque cette technique de fabrication est l'une des plus simples à mettre en œuvre[81].

Bien que les sources soient ténues sur une période de plusieurs siècles, le thé n'aurait donc pas complètement disparu de l'archipel, il a subsisté après la mort de l'empereur Saga. Quelle pouvait cependant être la mesure de la consommation du thé en dehors des cercles monastiques ? Il semble que cette consommation ait été minime, et sans doute le fait exclusif de hauts dignitaires de la cour. En dehors de cette population, il n'existe pas d'indices d'une consommation de thé. La consommation des hauts dignitaires ne semble pas avoir été régulière. La consommation du thé dans un but médical est également avérée, quoique réduite. Elle a pu jouer un rôle dans le démarrage de la production de thé[82]. Dans les monastères au

---

[79] Nakamura Shūya 中村修也, « Yōsai izen no cha » 栄西以前の茶 (Le thé avant Yōsai) dans Tanihata Akio 谷端昭夫, *Sadōgaku taikei dai 2 kan* 茶道学大系２巻 (Bibliothèque complète des études sur la voie du thé, vol.2), Kyōto, Tankosha, 1999, p.347.

[80] Takahashi Tadahiko 高橋忠彦, « Tōshi ni miru tōdai no cha to bukkyō » 唐詩にみる唐代の茶と仏教 (Thé de l'époque Tang et bouddhisme à travers les poèmes de cette époque), *Tōyō bunka*, n°70, 1990, p.145-178.

[81] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998, p.8-13.

[82] Iwama Machiko 岩間眞知子, *Cha no iyaku shi* 茶の医薬史 (Histoire médicinale du thé), Kyōto,

contraire, le thé était déjà bien implanté, et faisait partie intégrante de plusieurs cérémonies. On doit donc essentiellement aux monastères la continuité de la production et de la consommation jusqu'au commencement du XIIIe siècle.

1.3 L'époque Kamakura (1192-1333) — Yōsai et le renouveau du thé –

La formation du système politique des Taira annonce la fin du pouvoir politique de la noblesse de cour. Le gouvernement de Kamakura marque le début d'une nouvelle période, où le pouvoir politique passe aux mains des guerriers. Ce nouveau pouvoir ne néglige pas les relations diplomatiques avec la Chine, mais il les fait changer de forme. C'est la fin des grandes ambassades de centaines de personnes, les relations sont assurées indirectement par les moines qui, en allant en Chine approfondir leurs connaissances, se retrouvent au centre des échanges culturels et techniques entre l'archipel et le continent.

C'est par ce biais que le bouddhisme Chan, plus connu sous le nom de Zen, arrive au Japon. Cette branche du bouddhisme joue alors un rôle très important dans le développement du thé au Japon. D'abord, le moine Yōsai 栄西 (1141-1215), fondateur de la secte Rinzai, est réputé avoir rapporté du thé et un nouveau mode de consommation de la boisson au Japon. Ensuite, le Zen a une grande influence sur la future cérémonie du thé.

Même si, comme on l'a vu, Yōsai n'a pas réellement ressuscité la consommation du thé au Japon – puisqu'elle n'avait pas complètement disparu, il a de fait apporté une grande nouveauté d'ordre technique. Il aurait fait connaître les techniques de fabrication et la façon de boire du thé en poudre (*maccha* 抹茶). Ce thé exerce un rôle pratique dans les temples, et sa consommation s'étant à de nouveaux publics, en parallèle de l'expansion du bouddhisme zen. Le thé commence alors réellement sa progression, il entre bientôt dans les grandes maisons guerrières. La demande augmente, entraînant une hausse de la production. De nouvelles régions productrices se font alors jour. Le Kantō voit ainsi la naissance de ses premiers jardins de thé à l'époque des cours du Sud et du Nord.

À la fin du XIe siècle, le moine Jōjin 成尋 (1011-1081) partit pour la Chine avec sept disciples. Dans son *Pèlerinage aux monts Tiantai et Wutai* (*San Tendai Godai san ki* 参

Shibunkaku, 2009.

天台五台山記) il relate qu'il aurait bu du thé lors de son entrevue avec un sous-préfet de l'empereur Shenzong 宋神宗 (1048-1085)[83]. D'après nos connaissances sur le thé chinois de cette période, le thé est sous forme de briquettes que l'on réduit en poudre pour la consommation[84]. Ses disciples, de retour au Japon en 1073, ont très certainement importé ce nouveau thé. Pourtant, il n'eut vraisemblablement pas de succès à l'époque, puisque nous n'en conservons pas de traces évidentes. Environ un siècle plus tard, en 1192, Minamoto no Yoritomo 源頼朝 (1147-1199) fonde le nouveau gouvernement de Kamakura. À la même époque, de nombreux moines partent pour la Chine des Song (960-1279) afin d'y étudier le bouddhisme. Ces moines rapportent les dernières nouveautés culturelles. Yōsai, de son second séjour en Chine, aurait en particulier rapporté des graines de théiers. De retour au Japon, il se lance dans la culture d'un premier champ de thé à Hirado, au lieu-dit Fuju-en. S'ensuivent d'autres champs sur le Mont Sefuri (Kyūshū). La chronologie précise est ici importante : Yōsai serait rentré au Japon au 9e puis au 7e mois de l'année. Il est généralement admis que la création de jardins de thé se serait déroulée après son second séjour. Or, nous savons que la récolte de graines de théiers s'effectue plutôt au 9e ou 10e mois et que les graines se conservent très mal, ayant tendance à germer facilement. Il est donc très peu probable qu'il ait pu rapporter des graines de théier de son séjour. Avait-il en fait rapporté des plants de théiers ? Cela semble plus vraisemblable, à moins que la continuité de production assurée par les temples ait suffi à fournir des graines, sans compter les théiers qui avaient très probablement poussé à l'état sauvage depuis l'époque Heian.

Les champs de thé de Yōsai sont considérés comme les premiers jardins réellement conçus dans le but d'assurer une production régulière de thé. Le premier vrai jardin de thé à avoir vu le jour au Japon se situe à Sakamoto, dans la province d'Ōmi[85]. Les différents jardins de thé de l'époque Heian n'étaient probablement pas permanents, puisque la production du thé en galette était elle aussi ponctuelle. Ce thé se conservait facilement et la consommation

---

[83] Verschuer Charlotte von, « Le voyage de Jōjin au mont Tiantian », *T'oung Pao*, n°77, 1991, p.33-34.

[84] *Ibid.*, p.34

[85] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Chūsei ni okeru cha no seisan to ryūtsū – chagyō no seiritsu – » 中世における茶の生産と流通ー茶業の成立ー (Production et circulation du thé au Moyen-Âge, formation de l'industrie productive de thé) dans Nishimura Keiko 西村圭子, *Nihon kinsei kokka no shosō* 日本近世国家の諸相 (Facettes de l'État japonais pré-moderne), Tōkyō, Tōkyō dō shuppan, 1999, p.178.

n'était sans doute pas suffisante pour nécessiter une production annuelle constante. La fabrication du thé variait peut-être au gré des besoins des temples, ce qui signifie concrètement que la récolte des feuilles n'était pas régulière. Le statut du jardin de thé présent dans l'enceinte du palais impérial doit aussi être interrogé. Le thé qu'on y produit est certainement utilisé pour la pharmacopée, et l'on suppose une production du thé semi-sauvage, plus proche de la cueillette que de l'agriculture[86].

Le thé − dans le sens du produit fini − nouvellement ramené par Yōsai est fragile, contrairement aux galettes évoquées plus haut. Il se conserve avec difficulté, puisqu'il perd en goût, en couleur, en qualité, en vieillissant. Cette nouvelle caractéristique nécessite donc une production régulière de thé. Le document qui suit retrace sans doute l'un épisodes les plus connus dans l'histoire précoce du thé. Il met en scène la rencontre du moine Yōsai et du troisième shogun Minamoto no Sanetomo 源実朝 (1192-1219), à Kamakura. D'après le *Miroir de la région de l'Est* (*Azuma kagami* 吾妻鏡),[87] le troisième shogun vivait un lendemain de banquet difficile : Yōsai lui recommanda de prendre du thé comme remède :

> 2e année de l'ère Kenpo, 2e mois, 4e jour.
>
> Beau temps. Le shogun est un peu malade et les gens courent dans tous les sens. Cependant, ce n'est pas très grave, c'est sûrement les restes de son ivresse du banquet d'hier soir. À ce moment-là, le moine Yōsai […] entendit la chose et dit qu'il existait un bon remède. Il fit envoyer depuis le temple du Sūfukuji une coupe de thé et le conseilla [à Sanetomo]. Il y joint un volume de son ouvrage et l'offrit. C'était un livre qui vantait les vertus du thé. On dit que Sanetomo en fut ravi. [Yōsai] dit « le mois dernier je me suis mis à écrire ce livre pendant mes heures de méditation. »[88]

---

[86] Ce type de production est encore pratiqué par certaines ethnies d'Asie du sud-est et certains agriculteurs chinois notamment dans le Yunnan.

[87] Le *Miroir de l'Est* est une chronique du shôgunat de Kamakura et relate les évènements qui se sont passés entre le 9e jour du 4e mois de 1180 et le 20e jour du 7e mois de 1266.

[88] 建保 2 年 2 月四日。晴れ。将軍家聊か病悩、諸人奔走す、但し殊なる御事無し、是若く去夜御淵酔の余気か、爰に葉上僧正御加持に候するの処、此事を聞き、良薬と称して、本寺より茶一盞を召進ず。而して一巻の書を相副え、之を献ぜしむ。茶徳を誉むる所の書なり、将軍家御感悦に及ぶ。去月之比坐禅余暇書出此抄之由申之。

Dans *Azuma kagami dai 4 maki* 吾妻鏡第４巻 (Miroir de l'Est 4e volume), Masamune Atsuo 正宗敦夫 (éd.),

L'ouvrage en question n'est autre que le *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* qui débute par la phrase suivante :

> Le thé est une médication d'immortalité pour nourrir le principe vital ; c'est une technique merveilleuse de prolongation des années. Lorsque les vallées et les montagnes le font pousser, la terre (qui le porte) est esprit divin. Lorsque les hommes le recueillent, ils en ont longue vie[89].

Selon Yōsai, le thé serait donc un pilier de la santé et d'une longue vie. Cela renvoie de nouveau aux raisons qui apparaissent dès l'origine de la consommation de la plante. Ainsi Yōsai retranscrit-il dans son livre de nombreuses citations d'ouvrages chinois. Grâce à cette démarche, nous disposons d'un aperçu des principales connaissances sur la plante à l'époque en Chine. Yōsai offre aussi une sorte de synthèse des méthodes de cueillette et de fabrication du thé qui avaient cours dans la Chine des Song.

Arrêtons-nous sur la méthode de fabrication du thé proposée par Yōsai : il s'agit d'une simple cuisson à l'étuvée, et le thé est ensuite grillé. Cette technique assez rudimentaire a pu se développer facilement au Japon où l'on disposait déjà de tous les moyens techniques nécessaires pour la cuisson à l'étuvée[90]. Quant à la façon de boire le thé, Yōsai n'est guère disert, on suppose qu'il s'agissait d'une forme de thé en poudre, à cause de sa ressemblance avec celui fabriqué aujourd'hui. L'ouvrage, sans évoquer la question de la production du thé au Japon, indique que cette boisson prend de l'importance dans les mœurs des Japonais. Il insiste avant tout, comme le fait remarquer Frédéric Girard, sur « le fait que le thé était une boisson destinée à nourrir le principe vital, et une boisson amère par excellence[91] ». Outre ses

---

Tōkyō, Nihon koten zenshū kankōkai, 1930, p.224.

[89] *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.11.

[90] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998, p.17-18.

[91] Girard Frédéric, «Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé, du religieux Yōsai» dans

écrits, Yōsai a aussi œuvré pour le thé en créant des jardins de thé sur l'île de Kyūshū à Hirado[92].

Yōsai fut-il le premier introducteur du thé au Japon, ou bien n'a-t-il été qu'un simple divulgateur d'idées, comme le suggère F. Girard[93] ? Pour étayer ce point de vue, il s'interroge en particulier sur le temps passé entre le retour de Chine de Yōsai et la rédaction du traité : pourquoi vingt ans après, sinon parce que « son traité [ne serait] qu'un ouvrage de circonstance afin de gagner la faveur des grands du monde[94] » ? Au-delà de cette interrogation, F. Girard remarque que Yōsai a été « à la charnière d'une époque révolue, où le thé est donné à consommer comme médication pour les grands de ce monde, et de temps nouveaux, où l'usage du thé se transforme sensiblement vers un subtil raffinement […] Yōsai a en quelque sorte réussi à détacher la consommation du thé d'éléments rituels ou cérémoniels qui lui étaient associés pour en faire ressortir l'intérêt d'une gustation esseulée[95]. » Yōsai a donc quoi qu'il en soit été un promoteur du thé au Japon, et son influence a été significative. L'après-Yōsai voit bien le début d'une expansion de cette boisson sur l'archipel.

Il faut attendre le livre attribué au moine Eison 叡尊 (1201-1290), *Va-et-vient vers le Kantō* (*Kantō ōkan ki* 関東往還記) (1262) pour en savoir un peu plus sur la localisation des champs de thé. À l'époque de Heian, outre l'hypothétique production sur l'île de Kyūshū, le thé était sans doute cantonné aux régions centrales du Kinai. Le document suivant montre toutefois que la production de thé commence à s'étendre jusqu'à atteindre les provinces du Kantō :

Kissa yōjōki 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.8.

[92] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami shinsho, 1979, p.45-46.

[93] Girard Frédéric, «Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé, du religieux Yōsai» dans *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.7.

[94] *Ibid.*, p.8.

[95] *Ibid.*, p.7-9.

> Nous étions sur le lac Biwa et il n'y avait ni vent ni vague si bien que nous arrivâmes à l'embarcadère de Yamada. Nous avons reçu du thé à l'auberge de Moriyama. Nous avons reçu du thé dans une auberge près de la rivière Aichi dans la même province. Nous avons reçu du thé dans l'auberge Kashiwara dans la province de Mino. Nous avons reçu du thé dans l'auberge Asariko de la province de Suruga. Nous avons reçu du thé dans la même province, dans l'auberge Kiyomiseki. Nous avons reçu du thé dans l'auberge Mitsuki de la même province. Nous avons reçu du thé sur l'île de Natsukajima.[96]

Ce texte est publié seulement soixante-dix ans après le retour de Chine de Yōsai, il semble pourtant qu'Eison ait pu consommer du thé tout au long de son voyage entre le Kinai et le Kantō. Bien que le document ne le précise pas, on peut donc supposer que le thé proposé à Eison était produit à proximité immédiate des auberges dans lesquelles il s'arrêtait. Le coût du transport, la faible production et très probablement la conservation difficile ne permettaient sans doute pas un commerce sur de longues distances. Par ailleurs, ces données mettent de nouveau à ma la théorie d'une disparition suivie d'une renaissance du thé au Japon : il serait en effet peu probable dans ce cas que le thé se soit étendu à ce point en moins d'un siècle.

De nombreux moines jouèrent un rôle dans le développement du thé. Citons par exemple le moine Dōgen 道元 (1200-1253) qui, dans les *Règles disciplinaires de l'Eiheiji* (*Eihei Shingi* 永平清規) donne des informations sur les cérémonies ayant trait au thé dans les temples.[97] Ce même Dōgen aurait également ramené avec lui un type de pot à thé (*cha.ire* 茶入) (Fig. 3) les *gakatatsuki*, et un type de tissu appelé par la suite *Dōgengire*[98].

---

[96] びわ湖上風波の難なく山田津に着く。守山宿において茶をうく。同国の愛知河の宿において茶をうく。美濃国柏原宿において茶をうく。駿河国麻利子の宿において茶をうく。同国清見関において茶をうく。同国見付宿において茶をうく。懐島において茶をうく。

Dans Ōishi Sadao 大石貞夫, *Cha zuisō shūsei* 茶随想集成 (Recueil de réflexions sur le thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.42.

[97] Le terme « cérémonie du thé » désigne ici les *charei* 茶礼.

[98] Iwama Machiko 岩間眞知子, *Cha no iyaku shi* 茶の医薬史 (Histoire médicinale du thé), Kyōto, Shibunkaku, 2009, p.135.

Figure 3 Pot à thé du XIIe siècle[99].

À sa suite, le moine Nanpo Shōmyō 南浦紹明 (1235-1309) et d'autres encore après eux, auraient rapporté de Chine plusieurs ustensiles (Fig. 4) nécessaires à ces cérémonies liées au thé[100].

Figure 4 Exemple d'ustensiles utilisés pendant une cérémonie de charei[101]
Epoque Edo, XVII-XVIIIe siècle.

[99] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶−その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.62.

[100] Hayashi Tatsusaburō 林辰三郎, *Zuroku sadō shi* 図録茶道史 (Histoire de la voie du thé illustrée), Tōkyō, Dankōsha, 1980, p. 97.

[101] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶−その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.65.

Tous ces moines sont liés au zen, et l'on constate de manière attendue que la majorité de la production de thé se fait alors sur les terres appartenant à des temples zen, de la branche Rinzai. Chaque thé commence à porter un nom selon sa provenance, ce qui permet de mieux identifier dans les sources les boissons dont il est précisément question. On trouve par exemple le thé Kokei dans la province de Mino, l'Ekkei à Ōmi, etc. L'époque Kamakura est caractérisée par une production du thé presque exclusivement détenue par les temples, et une diffusion de la boisson réservée aux milieux monastiques. La propagation hors de ces milieux semble avoir été assez lente.

Un thé va bientôt devancer en prestige tous les autres : celui originaire de Toganoo (aujourd'hui dans la ville de Kyōto). On dit que Yōsai aurait en cela aussi joué un rôle, en offrant quelques graines de fruits du théier au moine Myōe Shōnin[102] 明恵上人 (1173-1232) qui aurait alors commencé la production dans les environs de son temple du Kōzan 高山寺 (carte 2). Ce thé prend plus tard le nom de *meicha* 銘茶 [103] puis est désigné sous le terme de *honcha* 本茶, littéralement « thé authentique ». Ce nom *honcha* distingue ce thé du reste de la production du pays, qui est alors désignée sous le nom de *Hicha* 非茶 « faux thés ».

[102] Tani Akira 谷晃, *Chajintachi no Nihon bunka shi* 茶人たちの日本文化史 (Histoire culturelle du Japon des Maîtres de thé), Tōkyō, Kōdansha, 2007, p. 64.

[103] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Chūsei ni okeru cha no seisan to ryūtsū – chagyō no seiritsu » 中世における茶の生産と流通ー茶業の成立ー (Production et circulation du thé au Moyen-Âge, formation de l'industrie productive de thé) dans Nishimura Keiko 西村圭子, *Nihon kinsei kokka no shosō* 日本近世国家の諸相 (Facettes de l'État japonais pré-moderne), Tōkyō, Tōkyō dō shuppan, 1999, p. 179.

Carte 2 Emplacement du temple de Kōzan dans la ville de Kyōto

Même si les dates, celle en particulier du retour de Yōsai, font douter de la véracité de l'anecdote, il n'en reste pas moins que Myōe Shōnin étend ensuite la production du thé dans les environs de Kyōto, notamment dans le bourg proche d'Uji. Il existe en effet une preuve indirecte de la production de thé par Myōe Shōnin, dans une lettre adressée par ce dernier au moine Jōkaku (1147-1226) rattaché au temple de Takao-Jingo (aujourd'hui Jingo). Myōe Shōnin demande en effet à son ami de lui envoyer du thé. Le thé *honcha* ou les différents thés *hicha*, étaient tous fabriqués selon les mêmes procédés, le terme employé ne correspond donc pas à des caractéristiques spécifiques. Ces termes de *honcha-hicha* apparaissent aussi au XIVe siècle dans les rencontres de thé en même temps qu'un nouveau jeu lié à ces mots, qui perdure jusqu'à nos jours : le *Tōcha* 闘茶.

Le *tōcha* ou concours de thé, également appelé *Chakabuki* (茶香服 ou 茶歌舞伎) est apparu en Chine à l'époque Tang, il ne devient réellement populaire qu'à l'époque Song. Il arrive sans doute au Japon par l'intermédiaire de moines. Le jeu consiste à deviner d'où provient le thé. Parmi les thés présentés, les participants doivent distinguer le thé *honcha* des thés *hicha*. En général, on joue avec une dizaine de thés, mais certaines parties peuvent compter 70 voire 100 thés différents. Il faut de surcroît découvrir la qualité de chacun des thés. Le jeu donne lieu à des paris, engageant parfois de fortes sommes.[104]

[104] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲

Il faut attendre le XIIIe siècle pour que des paysans commencent à cultiver du thé sur leurs terres, essentiellement dans les montagnes environnant Kyōto, et la production est d'abord destinée à une consommation familiale. Ce n'est qu'au XIVe siècle qu'émerge une commercialisation de la production. Les paysans ne transforment alors pas eux-mêmes le thé, car ils n'ont pas connaissance des procédés de fabrication nécessaires. Ce sont les commerçants qui se chargent de cette étape[105]. La production demeure faible et le marché du thé restreint. L'époque Kamakura se caractérise par une production dans des jardins de thé appartenant aux grands temples, et jusqu'à la fin de cette époque, le thé est un produit rare et précieux. Par conséquent, son développement se fait via les relations individuelles et se borne aux sociétés cléricales et guerrières. Le meilleur exemple de la diffusion du thé au monde guerrier est le personnage de Hōjō Sadaaki 北条貞顕 (1255-1333). Hōjō Sadaaki marque une préférence pour le thé produit sur les collines non loin du temple du Shōmyoji (dans l'actuelle ville de Yokohama), non loin de son lieu de résidence. Il reste de nombreux documents qui renseignent sur ses intentions de se procurer des feuilles de thé, et sur les ustensiles servant à sa consommation du thé. Il en est ainsi d'une lettre de Kurasu Kaneo[106] qui servait d'intermédiaire à la famille Kanezawa (nom d'origine de Sadaaki) pour l'approvisionnement en thé de Toganoo. De plus, le fils aîné de Toganoo, moine à Kyōto dans le temple de Ninnaji, lui envoie régulièrement du thé. La société guerrière est fortement influencée par la Chine de l'époque Song et recherche en priorité des ustensiles de cette période. Ces accessoires sont bien connus grâce au catalogue des biens artistiques importés de Chine, conservé au temple de l'Engakuji (*butsunichi-an kōmotsu mokuroku* 仏日庵公物目録). On y trouve de la vaisselle en céramique : céladons et bols à thé de *tenmoku* (de glaçure noire des fours de Jian), des peintures, de la vaisselle en métal, etc[107]. Ces objets servaient à décorer les bâtiments d'une résidence

---

用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.24-25.

[105] Oka Mitsuo 岡光夫, *Nihon nōgyō gijutsu shi – kinsei kara kindai he* 日本農業技術史一近世から近代へ一 (Histoire des techniques agricoles au Japon, de l'époque pré-moderne à l'époque moderne), Tōkyō, Minerva shobō, 1988, p.244.

[106] Frère de Yoshida Kenkō 吉田兼好 (1283-1350) auteur des *Heures oisives* (*Tsurezuregusa* 徒然草).

[107] Verschuer Charlotte von, *Le commerce entre le Japon, la Chine et la Corée à l'époque médiévale, VIIe-XVIe siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2014, p.122.

noble, en particulier les lieux dédiés aux séances de composition de poèmes de type renga, et waka (*kaisho* 会所)[108]. Par exemple, Hōjō Sadaaki possédait une telle pièce dans sa résidence de Kamakura qu'il n'habitait cependant pas[109].

Figure 5 Ustensiles à thé d'après le *Boki ekotoba* (XIVe siècle)[110]

Certaines de ces pièces sont visibles sur le rouleau peint du *Boki ekotoba* 簿記絵詞 (1351). Le rouleau ci-dessus (Fig. 5) présente une scène qui se déroule dans la résidence d'un personnage de haut rang. La scène a lieu dans une cuisine. Sur les étagères de cette cuisine, au centre à droite de la peinture, on aperçoit ainsi un fouet à thé (*chasen* 茶筅), des boîtes à thé (*natsume* 棗), ainsi que d'autres ustensiles qui pourraient être un pose couvercle (*futaoki* 蓋置),

[108] Ecole Française d'Extrême Orient (éd.), *Dictionnaire historique du Japon vol.1*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2002, p.1371.

[109] Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Uji cha burando no tenkai to kongo no shinkōsaku » 宇治茶ブランドの展開と今後の振興策 (Déploiement de la marque thé d'Uji et moyen de développement futur), *Keizai gakuron kyū*, 2004, n°58, p.646

[110] *Boki ekotoba*, 1351 [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Kokuritsu Kokkai Toshokan Digital Collection, 2016.

Disponible sur : http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2590852, p.24.

un petit vase à fleurs. (Fig.6)

Figure 6 Gros plan sur le fouet à thé et les boîtes à thé

Enfin, des bols à thé (*chawan* 茶碗) (Fig. 7), ustensiles indispensables à la préparation du thé fouetté de type thé en poudre, sont présents sur un autre plateau.

Figure 7 Gros plan sur les bols à thé de type tenmoku

Figure 8 Bol à thé de type tenmoku (XVe siècle)[111]

De la fin de l'époque de Kamakura au début de la période des Cours du Nord et du

[111] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.66.

Sud, la production de thé s'étend aux provinces du Kinai, de Suruga et du Kantō[112]. Le thé de Toganoo est alors à son apogée, et les thés d'Uji et de Daigo produisent également des thés de qualité, comme l'atteste le *Manuel de correspondance pour l'enseignement des règles de la vie sociale* (*Isei teikin ōrai* 異制庭訓往来) de Kokan Shiren 虎関師錬 (1278-1346) :

> Toganoo est le thé le plus remarquable du pays. Il est suivi par [les thés de] Ninnaji, Daigo, Uji, Hamuro, Hannyaji et Kannodera. Il y a en outre les thés de Muroo, Hattori d'Iga, Kawai d'Ise, Kiyomi de Suruga, et Kawagoe de Musashi qui le suivent[113].

La production est ainsi sortie de son foyer historique du Kinai. La multiplication du nombre de centres de cultures du thé indique que la consommation augmente. Il s'agit bien d'une époque charnière, la production du thé n'est plus cantonnée aux temples.

La première évolution a été une expansion de la production des seuls temples zen à des temples d'autres écoles du bouddhisme (Shingon, Tendai, Nichiren,...). Une œuvre du moine Ninshō 忍性 (1217-1303) représente des jardins de thé du temple Saidaiji dans la province du Yamato.

Ces temples ont bien été à l'origine de la diffusion du thé vers la population, même s'ils ont avant tout un besoin important de thé pour leur propre consommation. Le thé est

---

[112] Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Nihon no cha sangyō no rekishi » 日本の茶産業の歴史 (Histoire de l'industrie du thé au Japon) dans Nōsan gyōson bunka kyōkai (éd.), *Cha daihyakka vol.1* 茶大百科巻 1 (Grande encyclopédie sur le thé volume 1), Tōkyō, Nōsan gyōson bunka kyōkai, 2008, p.149.

[113] 我朝の名山は栂尾を以て第一とすなり。仁和寺、醍醐、宇治、葉室、般若寺、神尾寺、これは輔佐たり。この外大和の室尾、伊賀の八島、伊勢の河居、駿河の清見、武蔵の河越茶、皆にこれ天下指言するところなり。

Dans Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Uji cha burando no tenkai to kongo no shinkōsaku » 宇治茶ブランドの展開と今後の振興策 (Déploiement de la marque thé d'Uji et moyen de développement futur), *Keizai gakuron kyū*, 2004, n°58, p.645.

consommé lors de différentes cérémonies bouddhiques, et notamment la récitation de sûtra[114]. L'habitude de boire du thé débute à l'époque Heian, et des temples, essaime petit à petit dans la population, et plus seulement dans la haute société guerrière ou aristocratique qui en consomme occasionnellement depuis longtemps. Un extrait du *Recueil de sable et de pierres* (*Shasekishū* 沙石集) écrit par Mujū 無住 (1227-1312) paraît emblématique de ce mouvement de diffusion du thé des temples vers la population. Un moine convers avec un paysan :

> Le bouvier demanda : Qu'est-ce que ce remède ?
> Ce à quoi le moine répondit : Cela évite la somnolence, aide à la digestion, c'est un remède aux trois vertus.
> Le bouvier lui répondit alors : Je finis fatigué de mon travail en journée, si je ne peux pas dormir la nuit je ne pourrais pas enlever cette fatigue. Je ne mange que des repas pauvres et en faible quantité, si je digère rapidement mon estomac va diminuer petit à petit […] Si c'est ce genre de remède, je n'en veux pas[115].

Cet échange montre que le thé n'est pas encore connu du peuple. Le bouvier est réticent face au remède que semble lui proposer le moine. Pourtant, la scène donne un exemple de la manière dont les moines ont pu répandre la consommation du thé. Offrir du thé était sans doute un moyen pour les moines d'accomplir des actes de charité. Cette piste de

---

[114] Girard Frédéric, «Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé, du religieux Yōsai» dans *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.4.

[115] 牛飼いが「それはどんな薬か。」と尋ねる。
僧侶は「眠気を防ぎ、消化を助け、また不発になるという三つの徳のある薬。」と答える。
すると牛飼いは「昼間は仕事でくたびれ果てるのに夜眠れなければ、疲れが取れない。貧しくてわずかの食事しか取れないのに、すぐ消化してしまっては、ますます腹が減る。(…)そんな薬なら、もういらない。」と断るというものである。
Dans Iwama Machiko 岩間眞知子, *Cha no iyaku shi* 茶の医薬史 (Histoire médicinale du thé), Kyōto, Shibunkaku, 2009, p.135-136.

compréhension de la diffusion du thé n'est cependant pas suivie par tous les chercheurs,[116] Hashimoto Motoko estime que le *Recueil de sable et de pierres* n'est pas suffisant pour affirmer une quelconque consommation du thé ailleurs que chez les classes dominantes[117].

L'époque de Kamakura voit le développement de la production de thé dans une grande partie du pays. Dans le tableau ci-dessous sont répertoriées les principales mentions du thé dans les textes du IXe au XIVe siècle. La date et le nom du document sont référencés.

[116] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Kamakura jidai ni okeru sō kissa bunka no juyō to tenkai ni tsuite – Kenmitsu jiin wo chūshin ni – » 鎌倉時代における宋喫茶文化の受容と展開について一顕密寺院を中心に一 (Acceptation et développement de la culture de la consommation du thé de la Chine des Song à l'époque Kamakura en se concentrant sur le temple Kenmitsu), *Nara shien*, 2001, n°46, p.24.

[117] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Kamakura jidai ni okeru sō kissa bunka no juyō to tenkai ni tsuite – Kenmitsu jiin wo chūshin ni – » 鎌倉時代における宋喫茶文化の受容と展開について一顕密寺院を中心に一 (Acceptation et développement de la culture de la consommation du thé de la Chine des Song à l'époque Kamakura en se concentrant sur le temple Kenmitsu), *Nara shien*, 2001, n°46, p.25.

	Région	Nom du lieu	Date	Document
1	Kinki, Ōmi, Tanba, Harima		815	Nihon Kōki livre 24
2	Yamato	Kōfukuji	1116	Inmyō tanjaku hōjisō uramonjo
3	Yamato	Saidaiji	1121	Saidaiji kyūki
4	Yamashiro	Toganoo	Vers 1318	Kanazawa bunko komonjo 559
5	Iga		1330	Kanazawa bunko komonjo 192
6	Yamashiro	Kyōto	Avant 1333	Kanazawa bunko komonjo 319
7	Musashi	Shōmyōji	Avant 1333	Kanazawa bunko komonjo 1901
8	Musashi	Takuma	1333	Kanazawa bunko komonjo 974
9	Musashi	Akaiwa gō	1333	Kanazawa bunko komonjo 2995
10		Yomuro	1333	Kanazawa bunko komonjo 4734
11	Sagami	Gokurakuji	1333	Kanazawa bunko komonjo 3546
12	Kazusa	Sakamoto mitsu ga tani	1336	Kanazawa bunko komonjo 2571
13	Yamashiro	Umekōji	1340	Moromoriki
14	Kii	Kosawa gō	1341	Kōyasan monjo
15	Mino	Mino no kuni	1343	Gion-sha shake kiroku
16	Yamashiro	Kokusōin	1345	Moromoriki
17	Yamashiro	Nishino	1350	Gion-sha shake kiroku uramonjo

18	Yamashiro	Yamashina	1350	Gion-sha shake kiroku
19	Shinano	Kōrakuji	1350	Gion-sha shake kiroku
20	Yamashiro	Gion	1352	Gion-sha shake kiroku
21	Yamashiro	Hamurosan Goreizen	1354	Rinsenji jūsho anmon
22	Settsu	Tada no gō uchi	1363	Tada jinja monjo
23	Settsu	Katsuōji	1366	Katsuōji monjo
24	Tanba	Gokurakuji	1368	Gion-sha ki
25	Yamashiro	Saga matsu	1368	Rinsenji jūsho anmon
26	Yamashiro	Daihishin in	1372	Kyō ō gōkokuji monjo
27	Yamashiro	Uji	1374	Nobuaki-ki
28	Yamashiro	Ninna-ji	1375	Isei teikin ōrai
29	Yamashiro	Daigo	1375	Isei teikin ōrai
30	Yamato	Hannyaji	1375	Isei teikin ōrai
31	Tanba	Shingoji	1375	Isei teikin ōrai
32	Yamato	Muroo	1375	Isei teikin ōrai
33	Iga	Hattori	1375	Isei teikin ōrai
34	Ise	Kawai	1375	Isei teikin ōrai
35	Suruga	Seiken	1375	Isei teikin ōrai
36	Musashi	Kawagoe	1375	Isei teikin ōrai
37	Ise	Oyama-ji	1368-1375	Yūgaku ōrai

38	Ōmi	Ishiyamadera	1368-1375	Yūgaku ōrai
39	Ōmi	Hiei	1368-1375	Yūgaku ōrai
40	Yamashiro	Alentours du Tōji	1382	Kyō ō gōkokuji monjo
41	Yamashiro	Takatsuji mibuke	1389	Kankikōji monjo
42	Yamashiro	Domaine du sanctuaire de Matsuō	1392	Matsuō jinja monjo

Tableau 2 Répartition géographique des jardins de thé au Moyen Âge[118]

[118] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.808-810.

Le Yamashiro est donc la province la plus citée dans les textes, avec 16 mentions. Suivent les provinces du Yamato et de Musashi avec 4 mentions, puis Tanba et Ōmi avec 3 mentions.

Il ne s'agit là que d'occurrences dans les sources écrites, mais ces données indiquent du moins l'accroissement des zones de production de thé. Il est difficile de tirer des conclusions sur la proportion de la production dans chacune de ces zones, on constate cependant que la production tend à s'étendre à toutes les régions propices à la culture du thé. À l'inverse, quoique l'on n'ait pas trouvé d'occurrences liées à Kyūshū et à Shikoku, on sait que Kyūshū a déjà connu une production de thé, Yōsai lui-même ayant créé une plantation à Hirado. La culture du thé se développe surtout en direction des provinces du Kantō, siège du pouvoir shogunal : il s'y concentre, ainsi qu'à Kyōto, le plus grand nombre de consommateurs potentiels. Cependant, il semble que la production reste encore particulièrement concentrée dans les provinces centrales du Kinai, région historique du thé au Japon.

À l'époque Heian, le thé était avant tout consommé sous forme d'une décoction, à la façon d'un thé bouilli. Cette façon de boire le thé ne disparaît pas, puisqu'encore aujourd'hui la plupart des thés verts communs sont préparés ainsi. Mais une nouvelle façon de consommer le thé semble apparaître, comme le décrit Yōsai :

> Prenez une quantité à votre guise de deux ou trois cuillerées environ dans une cuillère d'un pouce carré, et buvez votre thé dans une eau extrêmement chaude. Une quantité réduite d'eau est néanmoins préférable. Vous pouvez là encore doser à votre guise, mais plus le thé est fort et meilleur il est[119].

Le thé est ajouté dans un bol dans lequel on verse de l'eau bouillante. On reconnaît la préparation du thé en poudre, encore que dans le cas du thé en poudre, le thé est fouetté quelques instants à l'aide d'un fouet en bambou avant d'être bu. Il est probable que cette méthode du thé en poudre battu (*tenchahō* **点茶法**) se développe à partir de cette époque,

---

[119] *Kissa yōjōki* **喫茶養生記** (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai **栄西** (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō **真鍋俊照** (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* **密教美術と歴史文化** (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.33.

d'où date l'apparition du fouet à thé. La première mention de ce dernier se rencontre en Chine dans le *Traité sur le thé* (*Daguan chalun* 大観茶論) écrit en 1107 par l'empereur Huizong des Song 宋徽宗 (1082-1135)[120]. Nous sommes près d'un siècle avant l'œuvre de Yōsai, et il est donc possible que le moine ait été témoin de son utilisation, voire ait pu en rapporter. Le thé en feuilles ne disparaît pas pour autant, même si l'on est confronté sur ce point à une absence de sources. Le thé bouilli demeure en effet la préparation la plus instinctive et la plus simple, n'impliquant pas de réduire les feuilles en poudre. De plus, le prix élevé du thé en poudre devait le réserver à une élite restreinte. Tous les temples n'avaient peut-être pas les moyens de recourir à ce type de thé et la consommation du thé bouilli s'est sans aucun doute poursuivie.

Outre ces deux méthodes de fabrication, on compte en fait six façons différentes de désigner le thé : *Ha.cha* 葉茶, *cha. yō* 茶葉, *matcha* 末茶, *suri.cha* 磨茶, *yamacha* 山茶, *san.mei* 山茗. Les *ha.cha* et *cha. yō* désigneraient selon Zhang Jianli à la fois des thés issus de la fabrication décrite par Yōsai et des thés séchés au soleil[121]. Le *yamacha* et le *san.mei* sont des thés cultivés, ils ne correspondent pas des espèces de thés sauvages. Selon Lu Yu, le caractère *mei* (c. *ming*) 茗 est une autre façon d'écrire le thé[122]. De plus, selon Zhang Jianli qui se fie pour cela aux *Archives des choses entendues et vues* (*Feng shi wen jian ji* 封氏聞見記)[123], « un thé récolté hâtivement est appelé *cha* 茶, alors qu'un thé cueilli tardivement est appelé *mei* 茗 [124]. » Le *san.mei* pourrait donc être le nom du thé en fonction de sa période de cueillette. Le *yamacha* serait lui aussi peut-être un emprunt du chinois et désignerait comme le *san.mei* un thé en feuilles. Le *suri.cha* désignerait quant à lui le *ha.cha* qui a été broyé à l'aide d'une meule à thé (Fig. 10) comme celle ci-dessous :

---

[120] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Tankōsha, 1969, p53.

[121] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.14.

[122] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.44.

[123] Archives compilés par Feng Yan, fonctionnaire Tang, en l'an 800.

[124] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.14.

Figure 9 Meule à roue (*yagen*)[125]

Figure 10 Meule à thé[126]

Contrairement à la meule à roue (Fig. 9) (*chaken*) de l'époque Heian, la meule à thé permet de broyer bien plus finement le thé et d'obtenir ainsi une poudre de thé très fine. On obtient ainsi un thé en poudre d'une plus grande qualité. Quant au *maccha* 末茶 ; qu'il ne faut pas confondre avec le maccha contemporain 抹茶 , on suppose que le terme recouvre deux sens. Le premier désignerait un thé séché au soleil. Les feuilles seraient tellement desséchées qu'elles s'effriteraient beaucoup au point de ressembler à une sorte de poudre de thé. La seconde signification serait de la poudre de thé obtenue à partir de feuilles de thé *ha.cha* broyées à l'aide d'une meule ou d'une meule à roue. Ainsi, l'analyse des termes désignant le thé pallie en partie le manque de sources en ce qui concerne les techniques de fabrication. On comprend qu'il existait dès cette époque deux grands types de thé : les thés en

---

[125] Photo d'une meule à roue [Ressource électronique]. [Yokosuka] : Yokosuka kyōiku jōhō center, 2016. Disponible sur : http://www.edu.city.yokosuka.kanagawa.jp/0kyo/1kyo/a21.html

[126] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.78.

feuilles et les thés en poudre. La classification du thé japonais se met en place dès cette époque, et dès cette époque le thé en poudre peut prendre plusieurs formes.

1.4 Le thé à l'époque Muromachi (1333-1573)

Ainsi le thé s'est-il diffusé lentement dans l'archipel. D'abord boisson prisée et réservée au monde bouddhique, le thé voit sa consommation s'étendre au monde laïc, en restant néanmoins l'apanage d'une petite élite sociale. L'époque Muromachi est une ère de bouillonnement intellectuel et artistique, au cours de laquelle naissent de nombreux arts considérés aujourd'hui comme emblématiques du Japon. Le thé profite de cette effervescence, et on observe une hausse du nombre de ses consommateurs. Des jeux en lien avec la boisson naissent ou sont rapportés de Chine. Le bouddhisme zen délivre un enseignement et des préceptes au cœur desquels éclot petit à petit ce qui va devenir la cérémonie du thé.

L'époque Kamakura avait vu la production de thé s'étendre en direction des régions du Kantō, sans doute pour se rapprocher des consommateurs de la ville shogunale de Kamakura. La production du thé restait toujours concentrée dans les régions centrales du Kinai. En touchant la classe guerrière, le nombre de consommateurs augmente sans toucher encore le reste de la population comme l'a montrée Hashimoto Motoko[127]. L'expansion de la production à l'époque Muromachi s'est-elle faite en direction de nouvelles régions ou à l'intérieur des régions déjà productrices ? Par ailleurs, le transfert du pouvoir militaire à Kyōto a-t-il entraîné la disparition des jardins de thé de la région du Kantō ? Des éléments de réponse à ces questions dans un document établi par Zhang Jianli : il répertorie dans un tableau les mentions des jardins de thé dans les sources écrites, en indiquant la province et le lieu de culture de ces champs, ainsi que la date et la source d'où est issue l'information. Une comparaison avec le précédent tableau, également compilé par Zhang Jianli, permettra de mesurer l'évolution de la diffusion du thé entre les deux périodes.

---

[127] Hashimoto Motoko 橋本素子, « Kamakura jidai ni okeru sō kissa bunka no juyō to tenkai ni tsuite – Kenmitsu jiin wo chūshin ni – » 鎌倉時代における宋喫茶文化の受容と展開について一顕密寺院を中心にー (Acceptation et développement de la culture de la consommation du thé de la Chine des Song à l'époque Kamakura en se concentrant sur le temple Kenmitsu), *Nara shien*, 2001, n°46, p.24.

	Région	Date	Document
1	Settsu	1393	Tada jinja monjo
2	Izumi	1393	Kumedadera monjo
3	Izumi	1394	Kumedadera monjo
4	Yamashiro	1396	Tanaka Noritada shi shozō monjo
5	Yamato	1397	Tōdaiji monjo
6	Buzen	1397	Otome monjo
7	Kii	1401	Eisan monjo
8	Yamashiro	1404	Kyōō gokokuji monjo
9	Harima	1405	Noritoki kyōki
10	Kawachi	1406	Noritoki kyōki
11	Yamashiro	1406	Noritoki kyōki
12	Kii	1407	Noritoki kyōki
13	Yamashiro	1408	Daigoji monjo
14	Shimousa	1410	Katori monjo san
15	Yamato	1410	Tōdaiji monjo
16	Ōmi	1413	Daitokuji monjo
17	Yamashiro	1413	Daitokuji monjo
18	Ōmi	1414	Sekishinji monjo
19	Yamashiro	1416	Kanmon nikki

20	Yamato	1418	Tōdaiji monjo
21	Suō	1419	Kyōō gokokuji monjo
22	Yamashiro	1re moitié Muromachi	Kyōō gokokuji monjo
23	Inaba	1432	Kazukawa myōō.in shiryō
24	Tōtōmi	1441	Hōkyōji monjo
25	Settsu	1442	Sōzenji monjo
26	Sanuki	1447/1449/1450	Kyōgaku shiyō shō
27	Iga	1448	Tōji hyakugō monjo
28	Tōtōmi	1449	Tōtōmi no kuni gojinryō.ki
29	Yamashiro	1449	Kitano shake nikki
30	Wakasa	1449	Kyōgaku shiyō shō
31	Yamato	1450 à 1453	Kyōgaku shiyō shō
32	Yamashiro	1450	Kajūji monjo
33	Kii	1455	Mera monjo
34	Echizen	1456	Daijō.in jisha zōjiki
35	Kii	1459	« Wakayama ken shi, Chūsei shiryō I »
36	Bitchū	1462	Kyōgaku shiyō shō
37	Yamashiro	1463	Yamashina.ke raiki
38	Mino	1463	Yamashina.ke raiki
39	Ōmi	1478	Hiei jinja monjo

40	Ōmi	1480	Gohōkōinki
41	Yamato	1486	Daijō.in shoryō nōchō
42	Yamato	1486	Daijō.in jisha zōjiki
43	Inaba	1486	Daijō.in jisha zōjiki
44	Yamashiro	1488	Kitano shake nikki
45	Yamashiro	1490	Daigoji monjo
46	Tanba	1490	Kitano shake nikki
47	Yamato	1494	Daijō.in jisha zōjiki
48	Satsuma	1496	Shūchū himitsu.zō
49	Mino	1511	Ryūtokuji monjo
50	Kai	1518	Kōgakuji monjo
51	Ise	1518	Shūkojō
52	Yamashiro	1519	Archives
53	Yamashiro	1568	Sanbon.in nikki
54	Yamato	1569	Tamon.in nikki
55	Yamashiro	Fin XVIe siècle	Senrin

Tableau 3 Répartition géographique des jardins de thé au Moyen Âge[128]

[128] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.811-813.

Un premier constat s'impose : les jardins de thé sont mentionnés dans 23 provinces différentes sur les 68 que comptait le pays. Ces jardins s'étendent du sud de Kyūshū (Satsuma) à une nouvelle limite nord (Echizen, Shimousa). La production est présente à l'époque Muromachi sur presque tout l'archipel japonais. Les provinces du Yamashiro (15 mentions) et du Yamato (8) sont les provinces les plus souvent citées. Une comparaison de la répartition par grandes régions (Kinki, Kantō, Chūbu, etc.) pour l'époque Kamakura (tableau 2) fournit les données statistiques suivantes :

- Kinki, 35 mentions sur 45 soit 77,8 %
- Kantō, 6/45 soit 13,3 %
- Chūbu, 3/45 soit 6,6 %
- Localisation inconnue, 1/45 soit 2,2 %

Pour l'époque Muromachi, nous obtenons :

- Kinki, 39 mentions sur 55 soit 70,9 %
- Chūbu, 8/55 soit 14,5 %
- Chūgoku, 4/55 soit 7,3 %
- Kyūshū, 2/55 soit 3,7 %
- Kantō, 1/55 soit 1,8 %
- Shikoku, 1/55 soit 1,8 %

On note un léger accroissement du nombre de mentions de jardins de thé, avec 10 mentions supplémentaires (hors doublons), soit une augmentation d'environ 22 %. Les régions centrales du Kinki sont toujours prédominantes, quelle que soit l'époque, avec un taux d'évocation supérieure à 70 %. On observe également une représentation plus importante de la région du Chūbu, sans constater de concentration dans une province précise au sein de ladite région. On observe une chute de la représentation dans les sources de la région du Kantō, aussi bien en nombre qu'en proportion : un seul jardin est cité, soit 1,8 % du nombre total. Le transfert du pouvoir à Kyōto semble donc avoir entraîné une chute de la production dans la région du Kantō – même s'il est évident que des jardins ont pu exister sans être mentionnés dans aucun texte. Il y a néanmoins très certainement un basculement de la production de thé vers le Kinai et l'île de Kyūshū. Ces deux régions concentrent alors plus de 80 % des jardins de thé cités dans les textes.

L'époque Muromachi voit se déployer les jardins en dehors des temples, alors que

les champs de théiers étaient liés aux temples aux époques précédentes. Cette nouvelle indépendance signale sans aucun doute que la consommation commence à s'épanouir en dehors des milieux religieux. Cela signifie aussi que les techniques indispensables à la production ont été acquises par suffisamment de personnes pour se développer et être mises en œuvre par d'autres propriétaires terriens[129].

À l'époque Kamakura était fabriqué un thé semblable au thé vert commun séché au soleil, et un thé étuvé. Qu'en est-il à l'époque de Muromachi ?

Les thés le plus souvent mentionnés dans les sources écrites sont ceux destinés à être bus en poudre. Au XVe siècle, le thé est désigné soit par le nom de sa région de production (par exemple « thé d'Uji » *Ujicha*), soit en reprenant le nom d'un thé chinois (*Sengin* 千金, *yukiba* 雪葉, *oba* 小葉, etc.)[130]. Les noms chinois désignent − en Chine − soit des thés en feuilles (*oba* par exemple) soit des thés sous forme de briques compressées (*sengin, yukiba*, etc.). Ce n'est pas le cas au Japon, en témoignent le *Manuel de correspondance pour l'enseignement des règles de la vie sociale* (*Isei teikin ōrai* 異制庭訓往来） et le *Manuel de correspondance pour l'étude* (*yūgaku ōrai*, 遊学往来). Dans ces ouvrages, les noms chinois désignent des thés japonais en feuilles. Cette différence étonne, même si Zhang Jianli fait remarquer que la production imite encore beaucoup celle de la Chine. Il est possible que les Japonais aient repris le nom de thés chinois de haute qualité pour leurs propres thés afin d'établir une hiérarchie partagée par tous parmi les thés japonais. De plus, bien que les noms choisis désignent en grande partie des thés compressés, il faut noter qu'au Japon le thé était réduit en poudre pour être consommé. Ainsi bien qu'au Japon nous soyons en présence de thé en feuilles, le thé était bu en poudre, comme en Chine.[131]

À compter du milieu de l'époque Muromachi (XVe siècle), cette coutume disparaît. Le thé consommé pendant une séance de la voie du thé (*chanoyu*) provient majoritairement d'Uji. Les appellations de type « thé moulu » (*hikicha* 引茶), « thé nouveau » (*shincha* 新茶), « vieux thé » (*kocha* 古茶), sont en forte augmentation. Le « thé nouveau » et le « vieux thé » désignent des thés en fonction de leur date de fabrication. Aujourd'hui, un « vieux thé » est un thé de plus d'un an, mais il est difficile de savoir si cette norme valait déjà à l'époque

[129] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.813-815.

[130] *Ibid.*, p.838-839.

[131] *Ibid.*, p.840.

Muromachi. Il ne semble y avoir eu, entre « thé nouveau » et « vieux thé » de hiérarchie de valeur[132]. Quant au « thé moulu » on le désigne à l'écrit de la même façon que le *incha* (引茶) des périodes Heian et Kamakura, mais ces deux termes ne recouvrent pas la même chose. Le « thé moulu » définit simplement la poudre de thé obtenue après mouture de feuilles de thé. Le thé d'Uji, enfin, est désigné de trois façons différentes : *mujō* 無上, *betsugi* 別儀 et *sosori* ソソリ. Ces trois termes correspondent à des nuances de qualité. Le *mujō* est le thé de qualité supérieure, le *betsugi* vient ensuite, puis le *sosori*. Au XVIe siècle, ces appellations changent, et João Rodrigues parle de *gokujō* 極上, *betsugi* 別儀, *goku.sorori* 極揃, *betsugi.sorori* 別儀揃 [133]. Ce sont là les premières appellations réellement japonaises pour désigner des thés.

Le moine Gen'e 玄恵 (?-1350) rédige le *Manuel de correspondance pour la consommation du thé* (*Kissa ōrai* 喫茶往来) au début du XIVe siècle et décrit les premières rencontres de thé. Elles se déroulent selon un cérémonial en trois temps. Un rafraîchissement est servi pour accueillir les invités ; ceux-ci se promènent ensuite dans le jardin, avant de retourner au lieu de la réunion, où l'on sert le thé. C'est, à peu de chose près, la cérémonie du thé telle qu'elle sera précisée au XVIe siècle. Ces réunions étaient l'occasion de boire différents thés japonais ou chinois, et les convives pouvaient y pratiquer des concours de thé qui étaient parfois accompagnés de paris, liés parfois à des mises conséquentes.[134] En l'an 3 de l'ère Kenmu (1336), Ashikaga Takauji 足利尊氏 (1305-1358) publie les édits de l'ère Kenmu (*Kenmu shikimoku* 建武式目). Les paris sont évoqués à l'article 2 de ces édits :

> Dans ce que l'on nomme réunion de thé (*cha yoriai* 茶寄合), ou bien réunion de renga, cela atteint de fortes mises, et ces dépenses sont difficiles à calculer[135].

---

[132] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.840.

[133] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.572.

[134] Verschuer Charlotte von, *Le commerce entre le Japon, la Chine et la Corée à l'époque médiévale, VIIe-XVIe siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2014, p. 121.

[135] 或は茶寄合と号し、或は連歌会と称して、莫大の賭に及ぶ、其費え、勝て計へ難き者乎。
Dans Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la

Le régime shogunal interdit alors ces réunions où l'on ne faisait pas que boire du thé et réciter des poèmes.

Pendant la période des cours du Nord et du Sud (1336-1392) se développe une curiosité prononcée pour les choses inhabituelles, en contradiction avec les coutumes. Les *basara* en sont des exemples frappants[136]. Le thé en poudre était le thé privilégié par les élites japonaises, mais ce n'était pas le seul mode de consommation. Le thé en feuilles bu sous forme de décoction ou infusé est également pratiqué, comme l'attestent en particulier des poèmes de Ōsen Keisan 横川景三 (1429-1493) dans le *Recueil d'un voyage vers l'Est de la résidence Shōho* (*Shōho tōyū shū* 小補東遊集) ainsi que des extraits de l'*Anthologie Hantōbunshū* 半陶文集 de Genryū Shūkō 彦竜周興 (1458-1491).[137] Dans ces deux ouvrages, les caractères 煮茶 (*nicha*) font référence à un thé infusé, donc avec des feuilles de thé et non de la poudre. On peut se demander si cette manière alternative de boire du thé signale le début d'une consommation populaire – puisque les puissants marquaient une préférence pour le thé en poudre. Quel pouvait être l'accès au thé pour le peuple durant cette période ?

Il existe très certainement une consommation locale des cultivateurs de thé. Sans doute s'agit-il de préparations à base de thé flambé, ou bien avec d'autres méthodes de fabrication encore, quoi qu'il en soit ces thés en feuilles devaient être infusés[138]. Mais une telle consommation ne concerne qu'une infime partie de la population : en effet, les volumes de production, les méthodes de conservation n'étaient pas assez efficaces pour permettre l'accès à du thé à un large public. Pourtant, dès 1403, les premiers vendeurs de thé apparaissent dans une source écrite : les *Cent livres du Tōji* (*Tōji hyakugō monjo* 東寺百合文書). Ces vendeurs officiaient devant les temples et les sanctuaires. Du thé, sans doute un équivalent du bancha contemporain, est fait et vendu dans les cours des temples[139]. Plusieurs peintures de cette

---

consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.25.

[136] Mot aux origines inconnues qui désigne une conduite étrange et voyante, extravagante, etc.

[137] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.28.

[138] *Ibid.*, p.33.

[139] Graham Patricia J., « Documents and monuments in the history of the sencha ceremony in Japan », *Kansai Daigaku Tōzai gakujutsu kenkyūjo kiyō*, 1993, vol. 26, p.53.

époque les représentent.

Figure 11 Concours de poésie en 71 manches sur les artisans.
Shichijūichi ban shokunin uta awase 七十一番職人歌合わせ (1646)[140]

À cette époque apparaît d'ailleurs l'expression « une gorgée, une pièce » (*ippuku ichisen* 一服一銭). On trouve aussi de personnage de vendeur de thé sur le rouleau peint du *Shakadōengi* 釈迦堂縁起. (Fig. 12)

[140] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.107.

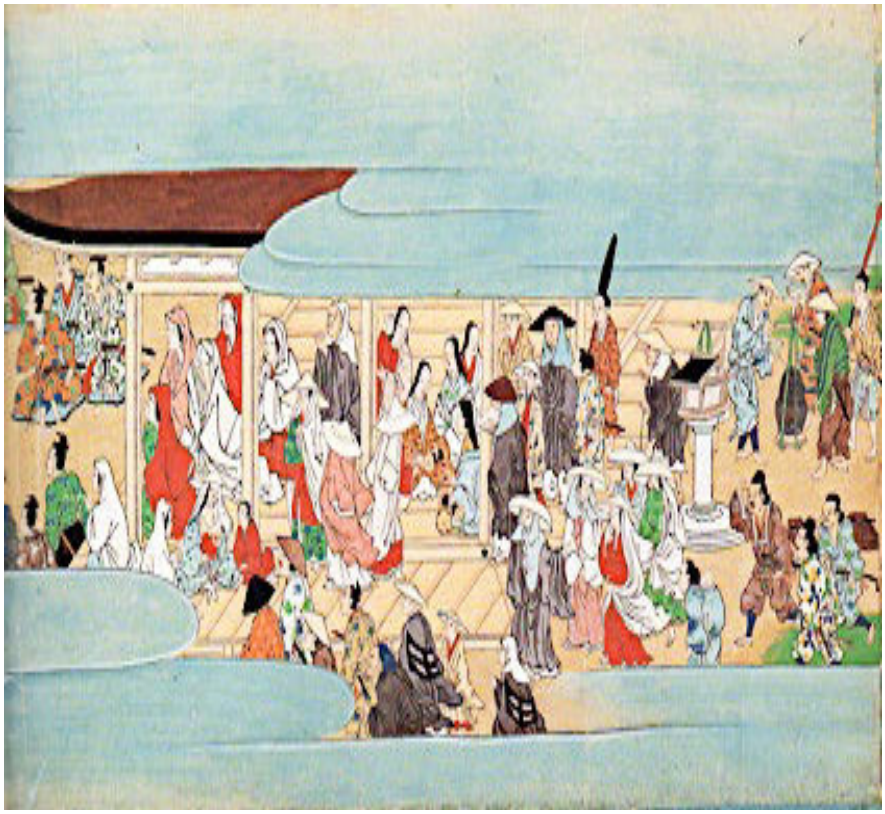


Figure 12 Rouleau peint sur la légende du temple Shakadō. *Shakadōengi* 釈迦堂縁起 (XVIe siècle)[141]

On voit un marchand ambulant debout, à droite de l'image, qui prépare un thé à des clients groupés autour de lui. Le fouet à thé, facilement reconnaissable, indique qu'il s'agit sans doute de thé en poudre. On retrouve ces figures de vendeurs dans une pièce de kyōgen intitulée *Kirokuda* 木六駄. On y boit aussi du thé[142] selon plusieurs représentations de l'époque, les premiers vendeurs de thé se trouvaient près du temple Tōji et du sanctuaire de Gion à Kyōto. Ainsi, les fidèles de ces lieux, même simples passants, pouvaient consommer du thé. On peut observer une telle scène sur un des paravents dits *Images de la capitale et de ses environs* (*Rakuchū rakugai zu byōbu* 洛中洛外図屏風). Sont figurés deux personnages assis, occupés à boire du thé (Fig. 13).

---

[141] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.108.

[142] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.33.

Figure 13 Images de la capitale et de ses environs. *Rakuchū rakugai zu byōbu* 洛中洛外図屏風 (Première moitié du XVIe siècle)[143]

Ces deux personnages se trouvent dans une maison de thé se situant près du Sanjūsangendō[144] à Kyōto, comme nous le voyons sur un plan élargi. (Fig. 14) Le Sanjūsangendō est notamment reconnaissable grâce aux archers que l'on aperçoit : il est très communément représenté de cette façon.

[143] Rakuchū rakugai zu byōbu, première moitié du XVIe siècle [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Kokuritsu Rekishi Minzoku Hakubutsukan, 2016.

Disponible sur : https://www.rekihaku.ac.jp/education_research/gallery/webgallery/z_rakuchu/rakuchu_r.html

[144] Le Sanjūsangen-dō est un hall sacré du bouddhisme Shingon qui regroupe 1001 statues de bois représentant diverses divinités bouddhiques.

Figure 14 Sanjūsangen-dō Images de la capitale et de ses environs. *Rakuchū rakugai zu byōbu* 洛中洛外図屏風 (Première moitié du XVIe siècle)[145]

Les vendeurs étaient-ils liés à ces différents lieux de cultes ? On peut le supposer, malgré un développement certain des lieux de production non détenus par les temples. Si une partie de la production était destinée à la consommation des desservants des temples, le reste devait être vendu aux fidèles de passages, par des petits vendeurs. Lieux de passage et d'échange, les temples et les sanctuaires sont sans doute particulièrement à même de diffuser la consommation de cette « nouvelle » boisson dans cette ville de Kyōto où se côtoient nobles, guerriers, marchands, colporteurs. Par son mouvement, sa « mixité sociale », la ville était le meilleur endroit possible pour faire découvrir le thé, et les temples ont permis d'introduire cette boisson auprès d'un nouveau public. Pourtant, les temples ne sont bientôt plus indispensables. Progressivement, les vendeurs s'éloignent des lieux de cultes pour vendre au plus près de la ville.

La vente, et avec elle la consommation de thé, s'éloignent des lieux de cultes pour constituer à Kyōto un commerce à part entière. Cette consommation de thé est attestée dans plusieurs sources. Par exemple, une autre pièce de kyōgen *Satsuma no kami* 薩摩守, ou

[145] Rakuchū rakugai zu byōbu, première moitié du XVIe siècle [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Kokuritsu Rekishi Minzoku Hakubutsukan, 2016.

Disponible sur : https://www.rekihaku.ac.jp/education_research/gallery/webgallery/z_rakuchu/rakuchu_r.html

encore dans le *Taue zōshi* 田植草紙[146] représentent des scènes où l'on boit du thé. De même, un paravent (Fig. 15&16) le *Paravent de la vue sur le Mont Fuji* (*Fujimi zu byōbu* 富士見図屏風) figure les nouvelles maisons de thé, de plus en plus nombreuses, et désormais plus seulement cantonnées à la capitale. Sur l'image (Fig. 15), un homme semble tendre du mochi grillé, les deux personnages semblent assis autour d'un foyer sur lequel reposent une bouilloire et des bols. Le vendeur de thé se trouve dans une rue animée qu'on peut supposer dans la ville d'Odawara, dans la région du Kantō.[147]

Figure 15 Homme au mochi
Paravent de la vue sur le mont Fuji
Fujimi zu byōbu 富士見図屏風 (XVIe siècle)[148]

La seconde image de ce paravent (Fig. 16) montre également deux personnages dont l'un, probablement un guerrier, est assis sur un banc. Il reçoit un bol de thé posé sur un plateau de type *tenmoku*.

---

[146] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.33-34.

[147] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p. 294-295.

[148] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.109.

Figure 16 Homme qui reçoit du thé
Paravent de la vue sur le mont Fuji
Fujimi zu byōbu 富士見図屏風 (XVIe siècle)[149]

L'échoppe est représentative des commerces que l'on trouve le long des routes principales de cette époque, que décrivent les pièces de kyōgen[150]. La multiplication de ces échoppes indique une hausse probable du nombre de consommateurs. On y propose à la fois du matcha et des thés en feuilles. En effet, sur le paravent (Fig.15&16) n'apparaît pas de fouet à thé, et d'après le *Journal de Gosukō-in* (Kanmon nikki 看聞日記) de Fushiimi no miya Sadafusa Shinnō 伏見宮貞成親王 (1372-1456), un thé *unkyaku* 雲脚茶 pouvait être préparé par les marchands ambulants. Ce thé pourrait être un thé en poudre grossier, décrit au XIe siècle dans les *Annales du thé* (*cha lu* 茶録) de Cai Xiang 蔡襄(1012-1067)[151]. Les paravents et les autres représentations iconographiques mettent en scène d'autres régions du Japon que les régions centrales du Kinai, ce qui laisse supposer en dépit de la rareté des

[149] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶−その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale). Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.112.

[150] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.33.

[151] Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.33.

sources écrites que le thé était consommé dans un espace désormais plus vaste.

Conclusion

Ce chapitre a permis de remettre en perspective l'histoire du thé, des débuts légendaires en Chine jusqu'à la fin de l'époque Muromachi. Cette histoire est riche, et, en dépit de la rareté de la documentation jusqu'à l'époque Kamakura, elle donne une idée assez nette de l'évolution de la consommation du thé au Japon. Deux ouvrages très importants ont déjà fourni des informations précieuses : *le classique du thé* de Lu Yu et le *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* de Yōsai. Ces deux livres, nous l'avons vu, sont des sources essentielles pour la compréhension du thé aux époques correspondantes. L'œuvre de Yōsai, de plus, compile des ouvrages chinois pour certains aujourd'hui disparus.

À la fin du XVIe siècle, la cérémonie du thé a éclos, la consommation du thé a commencé à toucher les citadins, et la stabilisation politique du pays ouvre la possibilité de l'essor économique et agricole du siècle suivant. Le thé entre dans une ère nouvelle, celle de démocratisation de sa consommation.

Chapitre 2

Le thé à l'époque Edo (1600-1867)

Au début du XVIIe siècle, la surface cultivée au Japon était d'environ 1,5 million d'hectares.[152] Cette surface va quasiment doubler en un siècle grâce aux défrichements et à l'assèchement de marais en particulier. Dans ce contexte nouveau d'expansion des surfaces agricoles, les céréales et les légumes constituent les cultures privilégiées. Dans le même temps, les différents fiefs aspirent à développer une agriculture « d'exportation », c'est-à-dire à destination des autres provinces de l'archipel. L'agriculture est ainsi encouragée par les fiefs non plus seulement pour l'approvisionnement local, mais afin d'acquérir de l'argent. C'est dans cette conjoncture que la production dite des « Quatre arbres » (*shiboku* 四木) : mûrier, théier, mûrier à papier et laquier et celle des « Trois herbes » (*sansō* ou *mikusa* 三草) : safran bâtard, indigotier et chanvre, va se trouver encouragée. L'engouement pour ces cultures entraîne une augmentation de la production tout au long de la période. La production du thé-avait toutefois commencé à progresser dès avant l'avènement du gouvernement des Tokugawa, et le moteur de cette hausse, nous le verrons, réside bien davantage dans l'augmentation de la consommation de la boisson sur l'archipel que dans l'impulsion des fiefs.

Parallèlement à l'accroissement de la production, l'époque Edo voit l'apparition de nouveaux procédés de fabrication du thé, qui permettent l'émergence de nouveaux thés. De nouvelles façons de consommer le thé apparaissent ou se développent aussi durant cette période. La plupart des éléments caractéristiques du thé japonais encore présents de nos jours tirent leur origine de cette époque, qu'il s'agisse du domaine agricole ou culturel. Les lettrés se tournent dès le début du XVIIe siècle vers un thé nouveau venu de Chine, le *tōcha* ou thé à la chinoise 唐茶 (à ne pas confondre avec le *tōcha* 闘茶 qui désigne les concours de thé). Ce thé est connu aujourd'hui sous le nom de *kamairi cha* 釜炒り茶 (thé vert cuit dans un chaudron). Mais plus

[152] Ōishi, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé au Japon), 2004, p.262.

qu'un nouveau type de thé c'est surtout un nouveau mode de consommation qui bouleverse le monde du thé : l'infusion des feuilles. Cette façon de consommer le thé vient de Chine, et elle a provoqué de nombreux changements, de la miniaturisation progressive des ustensiles à la mise au point d'un nouveau thé spécifiquement japonais : le sencha 煎茶. À la faveur de ces apports se crée une autre voie du thé : la voie du thé en feuilles.

La diffusion du thé dans la société japonaise a été possible grâce à des familles de producteurs, à des marchands, et au pouvoir, qui va alors jusqu'à mettre en scène la fourniture de thé dans une procession. Nous nous intéresserons en premier lieu à l'économie du thé, pour ouvrir vers l'ensemble du « monde du thé » à cette époque.

2.1 Évolution de la consommation de thé

La consommation de thé s'est répandue de manière constante au cours des siècles précédents, et le thé est bu désormais par une part plus conséquente de la population. Par ailleurs, la cérémonie du thé a progressivement trouvé la forme que nous lui connaissons aujourd'hui, tout en restant l'apanage d'une minorité économiquement ou culturellement favorisée. La consommation de thé, bien qu'en croissance, concerne encore plutôt les classes aisées et la population urbaine au début de l'époque Edo (XVIIe siècle). Il faut attendre le XVIIIe siècle pour que cette consommation s'étende à l'ensemble de la population. Elle s'ancre d'abord définitivement parmi la classe guerrière, aidée indirectement par le nouveau statut conféré à la cérémonie du thé : la cérémonie devient l'un des rites importants du gouvernement shogunal, et fait donc entrer la consommation du thé dans toutes les familles guerrières. De nombreux seigneurs maîtrisent l'art nécessaire à la cérémonie du thé, et se font surnommer les « seigneurs maîtres de thé » (*daimyō chajin* 大名茶人). Furuta Oribe 古田織部 (1544-1615) par exemple en fait son activité principale. Oribe a servi à l'époque précédente sous les ordres de Nobunaga puis de Hideyoshi, après avoir eu comme maître Sen no Rikyū 千利休 (1522-1591). On raconte qu'après la prise de pouvoir par Tokugawa Ieyasu 徳川家康 (1543-1616), il lui servit du thé alors que celui-ci se rendait à Sunpu (préfecture de Shizuoka).[153] Il aurait aussi initié le second shogun Tokugawa Hidetada 徳川秀忠 (1579 -

[153] Nakagawa Yoshinobu 中川致之, Toyoda Isao 豊田勲, *et al.*, *Nihon cha no subete ga wakaru hon* 日本茶のすべてがわかる本 (Livre pour tout comprendre du thé japonais), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2008,

1632) à la cérémonie du thé, affermissant ainsi sa position de « maître de thé ».

Même si l'on ne peut parler ici d'expansion populaire, l'accroissement du nombre de pratiquants de la cérémonie du thé a entraîné de fait l'augmentation de la demande en thé. Dans ce cas, il s'agit d'un thé en poudre, dont la production à destination de la classe aisée est assurée quasi exclusivement par la région d'Uji. Mais comme aux époques précédentes, d'autres thés existent, avec une production réellement répartie sur le territoire. L'arrivée de nouveaux thés et de nouveaux modes de consommation plus simples a permis à une plus large partie de la population de consommer du thé. Dans les agglomérations en particulier sont apparus, aux siècles précédents, des marchands ambulants vendant du thé à consommer sur place. Ce fut notamment le cas à Kyōto. Par ce biais sans doute, la consommation du thé s'est largement développée pendant le XVIIe siècle. Ainsi, le thé était vraisemblablement consommé par tous dès les années 1680, comme l'indiquent les *Recommandations de paysans* (*Hyakushō denki* 百姓伝記) (1681 - 1683). L'affirmation est claire dans cet ouvrage : « Quel que soit le rang social, tout le monde boit du thé »[154]. Ce mouvement s'accélère, comme le confirme le *Miroir de la nourriture de notre pays* (*Honchō shokkan* 本朝食鑑) publié en 1697 :

> Récemment parmi les mœurs d'Edo, on boit dans des bols du thé que l'on prend avant son petit déjeuner, c'est ce que l'on appelle le thé du matin. Ce sont les femmes qui l'apprécient le plus.[155]

Ce bref passage apporte des éclairages importants. D'abord, l'auteur évoque « les mœurs d'Edo » sans autre précision, ce qui laisse à penser que cette habitude concerne la majorité des habitants de la ville, toutes classes sociales confondues. Par ailleurs, cette pratique est présentée comme récente, ce qui confirme que la transition entre une consommation « élitiste » du thé vers une consommation générale a bien eu lieu au cours du XVIIe siècle, tout du moins dans la ville d'Edo. On peut imaginer que cela n'a été guère différent dans les grands

---

p.161.

[154] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.138.

[155] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.119.

centres urbains comme Kyōto ou Ōsaka. Deux siècles plus tard, vers la moitié du XIXe siècle, le thé fait indiscutablement partie du quotidien de l'ensemble de la population. Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768-1761), dans ses *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* (*Kōeki kokusan kō* 公益国産考), rapporte qu'« il n'y a pas de maisons où l'on ne prend pas de thé tous les jours »[156]. Ōkura est un citadin originaire d'Ōsaka, mais d'autres sources attestent que les habitants de la campagne ont contracté la même habitude. Dans de nombreux traités agricoles en particulier, des auteurs conseillent aux paysans de planter des théiers afin de satisfaire leur consommation personnelle. Par exemple, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697) écrit dans l'*Encyclopédie agricole* (*Nōgyō zensho* 農業全書) en 1697 :

> À la capitale, en ville, à la campagne ou à la montagne s' il se trouve un peu de terrain, il faut absolument et quelle que soit la quantité planter du thé. Si l'on ne le fait pas, il est stupide de dépenser trop son argent à acheter du thé. Si l' on plante une fois du thé, il ne meurt pas en quelques années. Pour les personnes aisées, cela peut devenir un divertissement [de produire du thé], pour les personnes pauvres, cela peut grandement aider financièrement.[157]

La consommation est donc bien ancrée aussi à la campagne. Miyazaki évoque l'aspect financier et le bénéfice que pourraient tirer les personnes pauvres de la culture du thé, ce qui signale combien l'achat du thé est un poste de dépense important pour une famille. L'on peut se demander si le coût est important parce que la denrée est chère même en petite quantité, ou bien parce que la consommation de thé est très importante. Or, Miyazaki incite à posséder plusieurs théiers, qui pourront supporter plusieurs récoltes. Il est donc probable que, même si le thé semble une denrée assez chère, c'est surtout parce qu'il est consommé en grande quantité qu'il représente un poste de dépense si conséquent. Miyazaki n'incite pas à vendre la production, il ne l'envisage que sous l'angle de la consommation personnelle. On comprend donc que la consommation de thé en quantité importante est bien le fait des

---

[156] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.309.

[157] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.89.

habitants de la campagne comme de ceux des villes à la fin du XVIIe siècle. Outre sur les rares témoignages comme celui de Miyazaki, l'on peut s'appuyer sur les sources attestant du renforcement du commerce et de la production de thé, pour prendre la mesure de la hausse de la consommation. Dans un système économique fermé où le commerce international n'a pas ou peu d'incidence, toute hausse de la production et du commerce d'une denrée périssable implique une consommation proportionnellement en hausse, sauf dans le cas de la spéculation. Or le thé vert, à garde limitée, ne peut pas faire l'objet de spéculation comme le riz, par exemple. Nous savons aussi que la population des grandes régions productrices consommait déjà du thé, comme à Kyūshū où certaines sources mentionnent la consommation de thé d'Ureshino dès les XVe et XVIe siècles[158]. L'accroissement du nombre des grossistes, des marchands, des vendeurs de rue et des échoppes à thé, est également un indicateur du développement de la consommation. Tout un système marchand se met en place autour du thé, comme il en existe pour le riz ou d'autres productions agricoles. Des échoppes spécialisées dans les bols de riz au thé (*chazuke* 茶漬け) fleurissent dans des villes comme Ōsaka ou Edo, des maisons de thé (*mizuchaya* 水茶屋) se multiplient en ville comme l'écrit Mitamura Engyo :

> « Des maisons de thé commencent à apparaître dans la ville d'Edo. Il y en existe depuis longtemps près d'Asakusa Kannon, le sanctuaire de Shibadai, et d'autres sanctuaires et temples. En l'an 18 (1733) de l'ère Kyōhō, la statue de Shaka du temple du Seiryō-ji est apportée à Edo. La relique est exposée au temple du Ekō-in. Pendant cette période près du pont de Ryōgoku, au bord de la rivière se trouvent des maisons de thé. En l'an 4 de l'ère Genbun (1739), une relique du Zenkō-ji de la province de Shinano est exposée au temple du Ekō-in. Pendant cette période en face de Ryōgoku Igarashi, sur la grande route se trouvent des salons de thé du Yamato qui vendent du thé à la façon "une gorgée pour un sou". Dans le quartier de Dōbōchō, un habitant d'Ōsaka du nom de Genshichi se prépare à en ouvrir. Il y en a de plus en plus en ville[159]. »

---

[158] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.232.

[159] Mitamura Engyo 三田村鳶魚, *Mitamura Engyo zenshū dai 11 kan* 三田村鳶魚全集第１１巻 (Œuvres complètes de Mitamura Engyo volume 11), Tōkyō, Chūō Kōronsha, 1975, p.357-358.

Les salons de thé se développent d'abord à Ōsaka avant d'arriver à Edo[160]. Ce ne sont pas des échoppes dédiées spécifiquement au thé, mais du thé y est servi. La consommation est de plus en plus présente dans l'ensemble de la société, en témoigne la multiplication de ces magasins : salon de thé *mizuchaya*, *tatebachaya*, et tout lieu où est servi du thé. L'iconographie est sûrement ce qui permet le mieux de mesurer à quel point le thé s'intègre dans la vie quotidienne, dans toutes les classes sociales. Sur les paravents, les estampes, des ukiyo-e ou même de simples illustrations, on observe des représentations de scènes de vie où apparaît le thé. Prenons comme premier exemple le paravent dit des *Divertissements à Higashiyama* (*Higashiyama yūraku byōbu* 東山遊楽屏風) (Fig. 17) daté du début du XVIIe siècle :

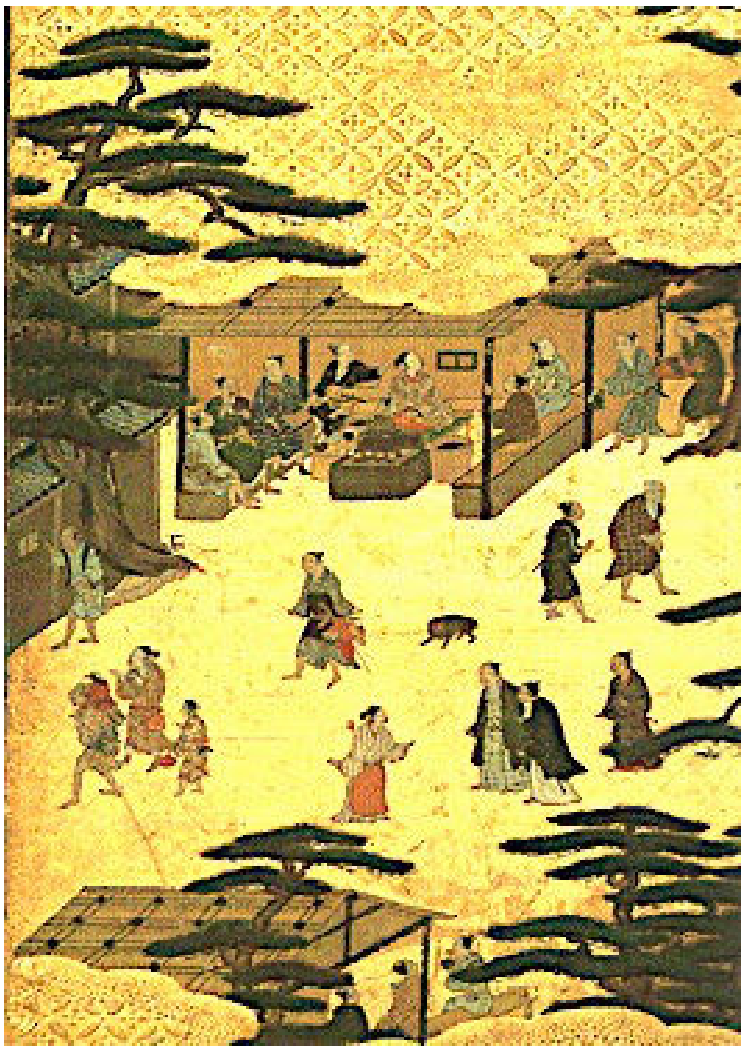


Figure 17 Paravent des divertissements à Higashiyama (*Higashiyama yūraku byōbu*) Début du XVIIe siècle.[161]

[160] *Ibid.*, p.357.

[161] Galeries Nationales du Grand Palais, Images du Monde flottant, Peintures et estampes japonaises XVIIe – XVIIIe siècles, Paris, 2004, p.80.

Sur ce paravent sont visibles deux échoppes à thé, de part et d'autre de la porte sud du sanctuaire de Gion. Plusieurs hommes, qui semblent ressortir de classes sociales différentes, prennent du thé et se reposent. Une jeune femme est également représentée au bas du paravent, sans doute est-elle en train d'attirer les potentiels clients pour l'échoppe de thé. Après les vendeurs de thé ambulants apparus au XVIe siècle dans des villes comme Kyōto, les vendeurs se sédentarisent. Ils s'installent près des grands temples, comme ci-dessus, ou bien au cœur des quartiers animés comme les quartiers des plaisirs (Fig. 18).

Figure 18 Le quartier de plaisir.
Seconde moitié du XVIIe siècle.[162]

À l'entrée du quartier de plaisir, on voit plusieurs échoppes, dont une maison de thé (*chaya* 茶屋). L'emplacement est stratégique, le nombre de clients potentiels est élevé. Une fois entré dans ce quartier de plaisir, le thé est encore présent, comme on le voit sur le *Rouleau*

[162] Galeries Nationales du Grand Palais, Images du Monde flottant, Peintures et estampes japonaises XVIIe – XVIIIe siècles, Paris, 2004, p.159.

peint des maisons du nord et du théâtre kabuki (*hokurō oyobi engeki zukan* 北楼及び演劇図巻*)* (Fig. 19) peint par Hishikawa Moronobu 菱川師宣 (1618-1694). Une femme sert du thé à un homme assis, caché par un rideau, dans un quartier de plaisir d'Edo.

Figure 19 Rouleau peint des maisons du nord et du théâtre kabuki
(*Hokurō oyobi engeki zukan* 北楼及び演劇図巻) 1672-1689[163]

À Kyōto aussi, dans le quartier de plaisir de Shimabara, les clients consommaient du thé, au début du XVIIIe siècle. (Fig. 20)

[163] Galeries Nationales du Grand Palais, Images du Monde flottant, Peintures et estampes japonaises XVIIe – XVIIIe siècles, Paris, 2004, p.151.

Figure 20 Divertissements à Shimabara
(*Shimabara yūraku zu byōbu* 島原遊楽図屏風)
Début du XVIIIe siècle[164]

Ici, le guerrier a déjà son thé à la main tandis que la femme semble l'inviter à l'intérieur pour lui présenter des courtisanes[165]. Il est difficile de savoir quel thé est servi. Il est toutefois probable que les établissements les plus aisés servent du thé vert en poudre. Le *Guide de l'amour au Yoshiwara* (*Yoshiwara koi no michibiki* 吉原恋の道引) (Fig. 21) de Hishikawa Moronobu confirme en partie cette hypothèse. Sur une page de ce guide, on distingue une courtisane et son client assis juste à côté. La courtisane est en train de préparer du thé en poudre dans un bol à l'aide d'un fouet en bambou. Dans une boîte à côté d'elle sont représentés de nombreux objets, probablement utilisés pour la préparation du thé, notamment ce qui semble être une ou des boîtes à thé (*natsume*).

---

[164] Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識：特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale), Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002, p.226-227.

[165] *Ibid.*, p.326.

Figure 21 Guide de l'amour au Yoshiwara (*Yoshiwara koi no michibiki* 吉原恋の道引), 1678[166]

Le thé ne s'est évidemment pas vendu exclusivement dans les quartiers de plaisir des grands centres urbains. Dès le XVIe siècle, on l'a vu, sont apparus des marchands ambulants. Les revendeurs se multiplient, des corporations et des quartiers dédiés au commerce du thé apparaissent, comme à Ōsaka[167]. Outre la vente du thé, par des grossistes et par des petits vendeurs, on observe le développement de commerces spécialisés dans la vente d'ustensiles, comme les fouets à thé. La multiplication des magasins de thé et des endroits où il était possible d'en consommer se révèle par le nombre important d'estampes de cette époque qui les mettent en scène. On voit en particulier sur certaines d'entre elles les stations relais qui jalonnaient les routes de l'archipel, comme dans les *Cinquante-trois stations du Tōkaidō* (*Tōkaidō gojūsan tsugi no uchi* 東海道五十三次之内) d'Utagawa Hiroshige 歌川広重 (1797-1858), œuvre des années 1830 (Fig. 22).

[166] Galeries Nationales du Grand Palais, Images du Monde flottant, Peintures et estampes japonaises XVIIe – XVIIIe siècles, Paris, 2004, p.161.

[167] Komatsu Kazuo 小松和生, Kinsei Ōsaka ni okeru seicha ryūtsū no henshitsu katei 近世大阪における製茶流通の変質過程 (Processus d'altération de la circulation de la production de thé à Ōsaka pendant l'ère pré-moderne), *Shakai keizai shigaku*, vol.36, n°3, 1970, p.218-241.

Figure 22 Station relais d'Ōtsu le long de la Tōkaidō.
Les cinquante-trois stations du Tōkaidō (*Tōkaidō gojūsan tsugi no uchi*), années 1830.

Dans ces stations relais étaient installés des établissements pour se restaurer et passer la nuit. Certains servaient du thé et des gâteaux, on en trouvait même le long des routes, dans des *tateba chaya* comme dans les 69 stations du Nakasendō (*Nakasendō Rokujūkyū tsugi* 中山道六十九次) de Keisai Eisen 渓斎英泉 (1791-1848) (Fig. 23). Ces établissements n'étaient ouverts qu'en journée et ne pouvaient pas servir à manger, hormis des pâtisseries, ni fournir l'hébergement, pour éviter qu'ils ne concurrencent les auberges des stations relais.

Figure 23 Tateba chaya à la station-relais de Narai le long de la Nakasendō.
Les 69 stations du Nakasendō (*Nakasendō Rokujūkyū tsugi*), 1835-1837.

Le thé est le produit essentiel vendu dans ces établissements. Il n'est donc plus un

produit de luxe : ces échoppes voient défiler une clientèle très variée. La diversité même des établissements est très visible dans les documents iconographiques. Non seulement l'aristocratie n'est plus l'unique consommatrice de thé, mais en plus cette boisson conquiert de nouveaux domaines puisque la cuisine commence à s'en emparer. Cela apparaît sous la plume de Kitamura Nobuyo 喜多村信節 (1783-1856) dans *Aperçu amusant des divertissements* (*Kiyūshōran* 嬉遊笑覧) (1830) *:*

> Au mitan de l'ère Kyōhō, quand bien même l'on pouvait payer il était impossible de prendre son repas [dans les restaurants de thé, car] il n'y avait plus de thé vert grillé. On ne pouvait plus commander de plats [à base de thé] dans ces restaurants à cause de cela.[168]

Chacun boit pourtant un thé différent selon ses moyens. Certains thés, en premier lieu le thé vert en poudre, sont réservés à une élite fortunée jusqu'à l'époque Meiji (1868-1912). Cela n'empêche pas les Japonais de consommer toujours plus de thé, des thés verts ordinaires au thé vert cuit à la poêle. L'époque Edo est la période de démocratisation de la consommation : la boisson entre dans tous les foyers japonais. La consommation de thé est d'ailleurs aidée par les seigneurs désireux d'accroître la production de leurs territoires, ou de se mettre à produire leurs propres thés. L'on ne dispose pas de chiffres précis pour estimer la consommation nationale pendant la période Edo, mais sur la période 1880-1884, soit une dizaine d'années après la fin de l'époque Edo, la consommation nationale de thé était seulement de 3 517 tonnes, dont 3 498 tonnes de thés japonais[169]. La comparaison avec les 89 022 tonnes consommées en 2012 au Japon rappelle que la consommation de thé n'est alors qu'aux débuts de son expansion.[170] En admettant une population de 34 649 000 habitants en 1880,[171] la

---

[168] 享保半ば頃まで途中にて価を出して食事せんこと思いもよらず、煎茶もなく、殊に行き掛りに茶屋へ料理いいつけても中々出来ず。

Dans Ōishi Sadao 大石貞夫, *Cha zuisō shūsei* 茶随想集成 (Recueil de réflexions sur le thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.94.

[169] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.329

[170] Masuzawa Takeo 増沢武雄, Hakamada Katsuhiro 袴田勝弘, *Nihoncha instructor kōza III* 日本茶インストラクター講座 III (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 3), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai,

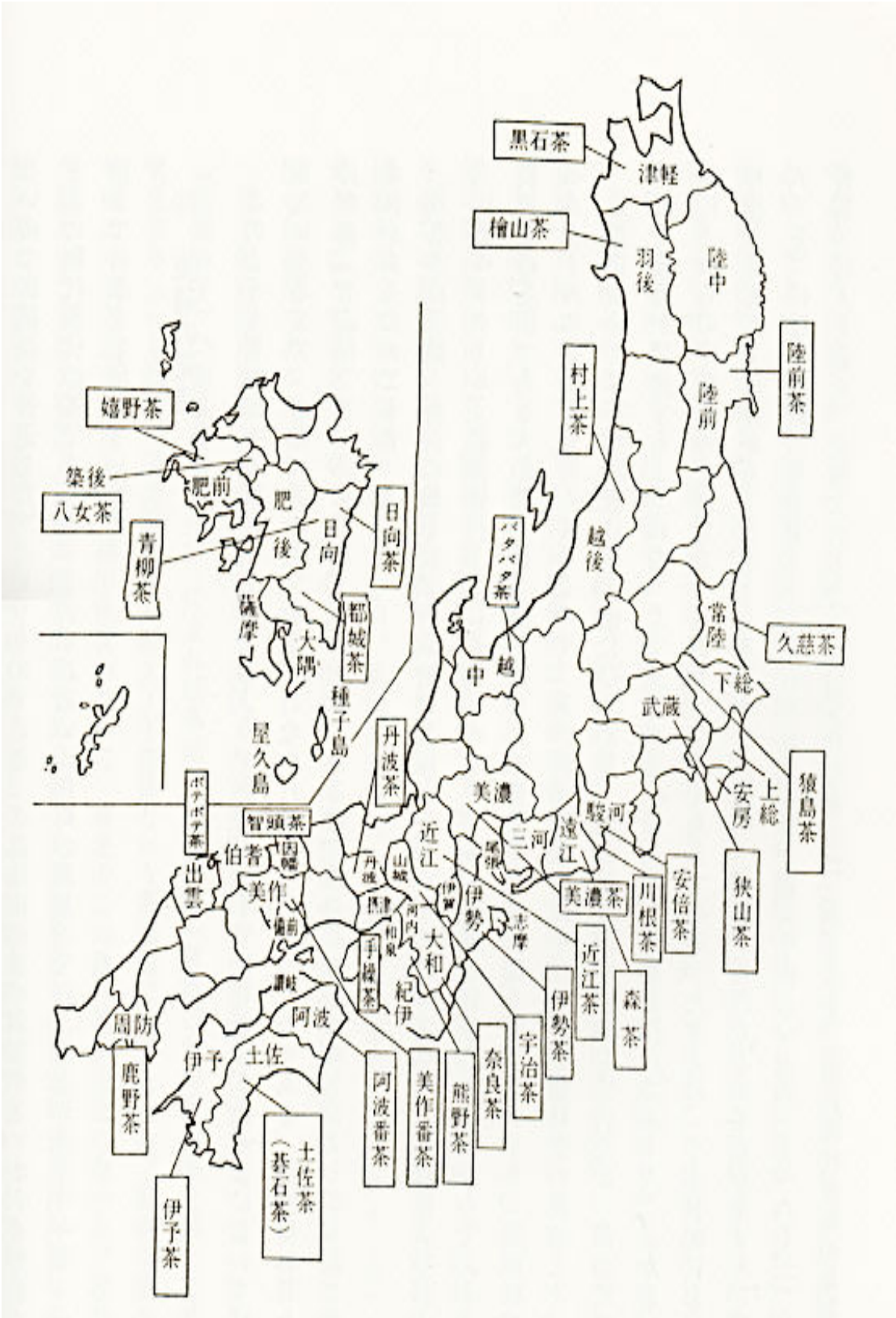
consommation était de 101 grammes de thé par habitant et par an en 1880. En 2012, la population est approximativement de 127,6 millions d'habitants, ce qui donne une consommation de presque 700 grammes de thé par habitant et par an. Le mouvement de démocratisation et de hausse de la consommation observé à l'époque Edo n'en a pas encore fait le produit de consommation courante qu'il est devenu au XXe siècle.

2.2 Hausse de la production de thé et exportation

Le document ci-après (carte 3) montre la diversité des terroirs de production de thé à l'époque Edo. Certaines régions productrices qui apparaissent sur la carte, au nord de l'archipel, ne le sont plus de nos jours. En effet, la limite septentrionale correspond à la zone de production du thé de Murakami dans l'actuel département de Niigata. Certains thés produits à l'époque Edo ont disparu aujourd'hui, ou ne sont du moins plus commercialisés : une production résiduelle, destinée à la consommation personnelle, y reste ancrée. Une grande partie de l'archipel produisait du thé depuis le XVIe siècle, mais la caractéristique principale de l'époque Edo consiste dans la croissance de la production de thé. L'on dispose surtout d'indices indirects de cet accroissement. Les données ne recouvrent par ailleurs ni l'ensemble du Japon ni l'ensemble de la période. Le premier indice est lié à l'augmentation du nombre de consommateurs réguliers. Cette hausse de la consommation n'a pu s'effectuer qu'avec une hausse parallèle de la production. Le Japon n'a pas suffisamment d'échanges avec le monde extérieur pour que la consommation soit satisfaite par un quelconque import. La hausse de la production n'est d'ailleurs pas une spécificité du thé, un grand nombre de produits agricoles voient leur production augmenter, notamment à partir du XVIIe siècle. La période connaît une diversification de la production agricole dans de nombreux fiefs. Ces derniers recherchent de plus en plus des cultures commerciales à même de leur rapporter des devises pour compenser leurs déficits chroniques.

2013, p.27.

[171] D'après le recensement de 1880.



Carte 3 Territoires de production de thé à l'époque Edo [172]

[172] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.312.

L'exemple le plus connu est celui du fief de Yonezawa, avec les réformes du seigneur Uesugi Harunori 上杉治憲 (1751-1822). Le fief a établi une liste de 53 productions pouvant faire l'objet d'une exploitation commerciale, dont le thé. Le thé n'a finalement pas été retenu, car il était moins rentable que d'autres produits comme le mûrier et le vers à soie. Toujours est-il que cette liste compte le thé comme un produit agricole à but commercial[173]. Bien que cet exemple ne soit pas une preuve directe établissant l'augmentation de la production de thé, il indique que le thé a gagné en valeur. Or, cette valeur marchande a engendré une hausse de sa production, au moins dans un second temps. La croissance de la production s'effectue d'abord par une augmentation des surfaces agricoles destinées au thé. En l'absence de données précises, l'on ne peut déterminer s'il y a eu une hausse de la productivité dans les jardins de thé. Dans le cas d'Uji, la productivité a plutôt diminué au cours de l'époque Edo, apparemment à cause de facteurs extérieurs (nombreuses catastrophes naturelles, incendie, etc.).

La tendance à l'augmentation de la surface de production de thé apparaît dans les conseils que donnent certains lettrés dans les traités agricoles[174]. L'auteur de *Recommandations de paysans* écrit par exemple :

> On peut faire pousser du thé aux limites des champs, sur des terrains montagneux, dans des lieux aux mauvaises conditions et où les récoltes ne sont pas bonnes, à l'intérieur des enclos ou encore sur des terrains vides.[175]

Ces recommandations, loin d'être anecdotiques, indiquent que le thé a pris un nouvel intérêt, et qu'en produire devient essentiel, pour la consommation personnelle comme le demande Miyazaki, ou pour en faire commerce. On constate d'ailleurs que le thé n'est pas considéré comme étant en concurrence avec des productions alimentaires (riz, céréales, légumes), puisqu'une grande partie de la production ne se fait pas dans des champs spécifiques,

---

[173] Guillaume Carré, « Pour le profit du pays » dans Hérail F. (dir), *Histoire du Japon*, Paris, Hermann, 2010, p.840-843.

[174] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.89.

[175] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.138.

comme nous le voyons aujourd'hui, mais au bord des champs ou sur des terres vides des zones montagneuses[176]. La production, du moins dans la province de Suruga, se fait dans un premier temps par des plantations « pied par pied ».

Quelques données locales attestent de la nouvelle importance du thé. Ainsi, dans le fief de Sasayama, le thé représente jusqu'à 35 % de la surface agricole en 1714, et il atteint une production de 375 tonnes, soit 6,7 % de la production agricole totale, pour la période 1818-1830. De même dans plusieurs autres fiefs, où le thé occupe une place croissante dans la production globale, du milieu du XIVe siècle au début de l'époque Edo (XVIIe siècle)[177]. La part du thé continue à augmenter pour certains villages, comme l'atteste la production de 1714. Dans le fief de Sasayama, la part du thé dans la production totale agricole varie selon les villages de 7 % (33,04 koku) au village d'Ōzawa en passant par 37,3 % (121,46 koku) à Minami.mura et jusqu'à 54,3 % au village du Bunpoji (69,52 koku)[178]. L'expansion de la part de la production du thé est encore plus forte dans les régions qui se sont spécialisées dans cette production. Le thé n'a donc cessé de voir sa production croître tout au long de l'époque Edo, si bien qu'au moment de l'ouverture du pays dans les années 1860, on observe très vite une exportation des excédents de la consommation de l'archipel.

L'époque Edo est connue pour sa politique dite du *sakoku* ou fermeture du pays. Bien que cette fermeture ait été toute relative, il n'était théoriquement pas possible de commercer avec l'étranger en dehors des comptoirs de Nagasaki ou Tsushima. À partir de 1858, « l'ouverture » du pays s'accélère, avec la signature des traités d'amitié et de commerce signés avec les États-Unis, la Grande-Bretagne, la France, les Pays-Bas et la Russie. La signature de ces traités constitue la date symbolique de l'ouverture officielle du pays. Dès

---

[176] Shizuoka ken kyōiku iinkai (éd.), *Shizuokaken shi 3 : tsūshi hen 3 kinsei 1* 静岡県史 3 : 通史編 3 近世 1 (Histoire de la préfecture de Shizuoka volume 3 : Histoire générale 3 époque pré-moderne 1), Shizuoka, Préfecture de Shizuoka, 1996, p.759.

[177] Oka Mitsuo 岡光夫, *Nihon nōgyō gijutsu shi – kinsei kara kindai he* 日本農業技術史ー近世から近代へー (Histoire des techniques agricoles au Japon, de l'époque pré-moderne à l'époque moderne), Tōkyō, Minerva shobō, 1988, p.257.

[178] Oka Mitsuo 岡光夫, « Tanba no cha » 丹波の茶 (Le thé de Tanba) dans Chihōshi kenkyūkai gikai (éd.), *Nihon sangyō shi taikei 6 Kinki chihō hen* 日本産業史大系 6 近畿地方篇 (Histoire de l'industrie au Japon vol.6 édition de la région du Kinki), 3e édition, Tōkyō, Tōkyō daigaku shuppan kai, 2001, p.362.

l'année suivante en 1859, le thé est exporté, avec d'autres produits de luxe comme la soie grège. Le Japon est à la recherche de capitaux pour son développement, et il mise d'abord sur ces produits pour gagner les fonds qui doivent servir à l'industrialisation du pays. En 1859, 181 tonnes de thés sont exportées. Le début de l'exportation provoque un changement considérable pour le secteur du thé japonais qui se voit ainsi offrir de nouveaux débouchés. La même année, une marchande de Nagasaki du nom de Ōura Kei (1828-1884) exporte pour 10 000 livres[179] de thés verts de Kyūshū, principalement du thé de Ureshino (dans l'actuel département de Saga). Ōura est connue pour avoir été proche des protagonistes de la fin de l'ère Edo et de la restauration Meiji tels Sakamoto Ryōma (1836-1867), Ōkuma Shigenobu (1838-1922) ou bien Matsukata Masayoshi (1835-1924).

De grands changements marquent cette époque, sur le plan politique, économique, mais aussi dans le domaine agricole et technique. Jusqu'alors, le thé était produit dans chaque région, et presque toujours dans de petites structures. Certains producteurs cependant, comme à Uji, employaient plusieurs centaines d'ouvriers en haute saison. Le début de l'ère Meiji entraîne un début d'industrialisation de certains processus agricoles. La production atteint ainsi 21 552 tonnes de thé en l'an 17 de l'ère Meiji (1884)[180], contre une moyenne de 18 803 entre les 13e et 17e années de l'ère Meiji (1880-1884). Pendant cette même période, 90,6 % de la production est exportée, tandis que la consommation nationale s'élève à 3 517 tonnes, dont seulement 17 issues de l'importation[181].

Les nouveaux débouchés à l'export enclenchent un mouvement de modernisation de l'appareil productif du thé, comme dans d'autres secteurs économiques du Japon. Au début de l'ère Meiji (1868-1912), les exportations japonaises étaient composées à 60 % de soie grège et environ à 20 % de thé, mais le gouvernement, toujours en recherche de devises, souhaitait accélérer l'exportation de thé. Il a été aidé par plusieurs producteurs de thé qui œuvraient également en vue de cet objectif. Le mouvement s'accélère avec la modernisation de l'ère Meiji et l'augmentation de la production : 28 533 tonnes en moyenne sur la période 1906-1912, ont permis de faire descendre la part relative des exportations à 63,7 %

---

[179] Environ 6 tonnes.

[180] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.326.

[181] *Ibid.*, p.329.

pour un volume moyen 18 128 tonnes de thé exportées[182]. Le volume exporté est relativement stable sur la période de l'ère Meiji, oscillant entre 17 037 tonnes et 22 831 tonnes. L'augmentation de la production a permis au Japon d'accompagner la hausse de la consommation, qui est passée de 3517 à 10 605 tonnes sur la même période (1868-1912).

Ainsi, le Japon exporte plus de thé à la fin de l'ère Meiji qu'il n'en produisait au début de celle-ci.

2.3 Commerce domestique du thé

À la campagne, la plupart des habitants produisent très certainement pour leur consommation personnelle, ils suivent en cela les recommandations de nombreux auteurs, Miyazaki Yasusada en tête. Ce conseil était également destiné aux citadins, mais il s'avérait de fait plus difficile à suivre pour eux. En ville, on se procure donc essentiellement le thé par l'intermédiaire du commerce. Les trois grands centres urbains d'Ōsaka, Kyōto et Edo ont été au centre de ces échanges de thé. Ainsi, pendant l'ère Enpō (1673-1681), des grossistes et des commerces de thé sont attestés à Ōsaka. En 1736, 1,39 million de livres[183] de thé sont expédiés sur le marché de gros d'Ōsaka. Il y a, en l'an 7 de l'ère Enpō (1679), 13 grossistes de « sencha »[184]. Ce « sencha » ne désigne pas le thé *sencha* que nous connaissons aujourd'hui, mais l'ensemble du thé en feuilles, par opposition au matcha, le thé en poudre. Les grossistes sont regroupés en ville selon l'origine géographique du thé. Ainsi ils sont 2 grossistes du thé d'Iga, 2 de Tanba, 2 d'Ujitawara, 4 de Shimoichi et 3 de Higo. La majorité du thé provient alors des provinces du Kinai, exception faite du thé de Higo. Toutefois, le nombre exact de grossistes, tous types de thé confondus, n'est pas connu, et il est probable que ce nombre soit bien plus important que les 13 cités. On constate aussi à cette date que le commerce du thé des provinces

---

[182] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.329.

[183] Environ 834 tonnes.

[184] Komatsu Kazuo 小松和生, Kinsei Ōsaka ni okeru seicha ryūtsū no henshitsu katei 近世大阪における製茶流通の変質過程 (Processus d'altération de la circulation de la production de thé à Ōsaka pendant l'ère pré-moderne), *Shakai keizai shigaku*, vol.36, n°3, 1970, p.221.

plus éloignées débute réellement. On dénombre, pendant l'ère Shōtoku (1711-1716), 64 grossistes. Parmi eux, on retrouve des grossistes vendant du thé des provinces de Kawauchi, Tosa, Ise, Bigo, Kumano, etc. Ainsi, le thé provient de plus en plus de provinces distantes d'Ōsaka.

Depuis l'ère Kyōhō (1716-1736) au moins, les producteurs qui veulent vendre sur le marché de gros d'Ōsaka sont contraints de passer par des grossistes locaux. Par exemple, pour du thé de Tanba, il faut passer par les grossistes de Furuichieki avant de pouvoir le vendre à Ōsaka. Pour le thé de Kumamoto, par les grossistes de Kumamoto. Ainsi, on assiste dans de nombreuses villes et bourgs au développement des grossistes. Par exemple, dans la ville de Tsuruga, au XVIIe siècle, le thé est l'une des denrées les plus expédiées, et des marchands de thé des provinces d'Ise, Mino, Ōmi, etc. se regroupent en 1635 afin de créer un quartier du thé. Pendant l'ère Kanbun (1661-1673), on y dénombre 29 grossistes et 20 courtiers. À cette époque, le thé constitue 40 % de la valeur totale des produits arrivant à Tsuruga[185]. Cet exemple n'est pas un cas isolé à l'époque Edo, puisque se multiplie dans les villes le nombre de grossistes, courtiers, et de l'ensemble des métiers en lien avec le circuit économique du thé. De nombreux quartiers spécialisés dans le thé apparaissent dans plusieurs villes du Japon et servent de relais de croissance et de développement au thé dans tout le pays. Ce thé, soumis à des échanges, peut dès lors se retrouver loin de son lieu de production et plus près des nouveaux consommateurs, comme dans les provinces de Yamagata ou d'Akita. On peut même dire désormais que la plupart de ces thés étaient destinés à être vendus et échangés au loin. Il n'était pas rare de retrouver du thé d'Ōsaka ou de Kyōto dans les provinces de Kaga ou du Tōhoku. Par exemple, dès 1618, il est attesté qu'un premier bateau a été affrété depuis la région du Kinai à destination d'Edo avec un chargement de thé[186]. Cela montre, alors même que nous ne sommes qu'au début d'une période d'expansion, qu'il existe un marché suffisamment important et rentable pour que des marchands affrètent des bateaux. Ces premiers marchands ne restent pas isolés très longtemps, de plus en plus de grossistes se lancent dans des aventures semblables, comme ceux de Suruga (actuel département de Shizuoka) qui commencent à affréter des bateaux dès l'ère

---

[185] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.311.

[186] *Ibid.,* p.313.

Genna (1615-1624) – les quantités transportées sont inconnues[187]. Malgré le manque de chiffres précis pour cette période, nous savons que les grossistes de Suruga ont traité en 1856, 52 000 onces (environ 196 t) de thé, d'une valeur marchande de 10 600 onces d'or[188]. À Suruga on est loin des chiffres du marché de gros d'Ōsaka, mais les quantités ne sont pas négligeables par rapport aux chiffres de l'époque.

En effet, en l'an 4 de l'ère Shōtoku (1715), la quantité de thé échangée sur le marché d'Ōsaka se monte à environ 1 478 000 livres (environ 887 t) pour une valeur de 1 460 onces d'argent[189]. En l'an 1 de l'ère Genbun (1736), la quantité de thé entrant sur ce marché se monte à 1,4 million de livres (840 t) ou 685 onces d'argent. Les quantités évoluent peu, et ce n'est qu'au début de l'ère Meiji que les volumes augmentent fortement avec 4,6 millions de livres (2 760 t) de thé, mais seulement 845 000 livres (507 t) à destination du marché japonais[190]. Bien que le marché d'Ōsaka ait traité de grandes quantités de thés, les quantités échangées pendant les ères Shōtoku (1711-1716) et Genbun (1736-1741) concernaient surtout des thés de bien moindre qualité, avec une prédominance de thé type bancha. Ce n'est qu'à la fin de l'époque Edo, avec la baisse des bénéfices dus à la vente de ce type de thé, que les marchands s'intéressent aux thés de qualité supérieure. Les marges sur la vente de ces thés de qualité ne subissaient pas de baisses, contrairement à ce qui se passait avec la vente de bancha.

Le thé est une marchandise de valeur et de nombreuses provinces sont concernées par la production et le commerce du thé. Ce commerce florissant ne concerne pas seulement les grands centres urbains. L'exemple de Suruga confirme que le marché d'Ōsaka n'est pas un cas isolé et que le thé est devenu un produit commercial à part entière, au même titre que des produits comme le riz, la soie, le coton. Le thé se retrouve donc sur la plupart des marchés du Japon alors que deux siècles auparavant sa consommation ne concernait qu'une petite élite économique.

---

[187] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.313.

[188] *Ibid.*

[189] Komatsu Kazuo 小松和生, Kinsei Ōsaka ni okeru seicha ryūtsū no henshitsu katei 近世大阪における製茶流通の変質過程 (Processus d'altération de la circulation de la production de thé à Ōsaka pendant l'ère pré-moderne), *Shakai keizai shigaku*, vol.36, n°3, 1970, p.221.

[190] *Ibid.*, p.224-225.

C'est également au XVIIIe siècle que nous voyons apparaître, pour les thés les plus connus, une dénomination des thés pour la vente. Ce nom permet de connaître la provenance, voire la qualité d'un thé. Il ne s'agit plus seulement de la vente de thé avec une dénomination « thé + nom de province », mais peut-être du début d'une recherche plus globale de typicité[191]. Ōeda Ryūhō 大枝流芳 (date inconnue) fait une liste de ces thés en 1756, dans les *Discussions sur le thé près de la baie bleue* (*Seiwan chawa* 青湾茶話). Il donne 16 noms de thés différents pour la seule région de Shigaraki dans la province d'Ōmi (région au nord de Kyōto autour du lac Biwa), mais aussi le thé Murō dans la province du Yamato ou encore Hattori dans la province d'Iga. Il donne ainsi un total de 44 noms de thés, certains encore utilisés aujourd'hui.[192]

La production du thé, qui était d'abord destinée à un usage local ou régional, va être envoyée de plus en plus loin. C'est de cette manière que de nouveaux territoires de production s'imposent, comme Kyūshū. Les provinces de cette île commencent à exporter leurs thés dès le milieu du XVIIIe siècle vers les villes de Kyōto et d'Ōsaka, puis vers l'archipel des Ryūkyū au milieu du XIXe siècle. Cette expérience, et le réseau commercial dense mis en place, ont été mis à profit à la fin du XIXe siècle avec le début de l'ouverture du pays.

2.4 Difficultés économiques des producteurs de thé, l'exemple d'Uji

La hausse de la consommation du thé aurait dû permettre aux paysans de vivre correctement de la production de thé. Pourtant, à Uji, on trouve l'exemple de producteurs endettés et travaillant à perte. Nous verrons les rendements que ces producteurs étaient censés pouvoir obtenir, puis nous observerons à quelle équation économique ils étaient soumis.

---

[191] La typicité est l'ensemble des qualités caractéristiques d'un produit. Cette notion très importante pour le vin ou le fromage, est également à la base de la notion de terroir qui l'englobe.

[192] *Sencha shiyō shū – Seiwan chawa* - 煎茶仕用集 – 青湾茶話 (Recueil indispensable sur le sencha - Discussions sur le thé près de la baie de bleue), 1756, Ōeda Ryūhō 大枝流芳 (?- vers 1755) dans Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書 (Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, vol.2, p.131-133.

2.4.1 Rendements des champs de théiers dans la région d'Uji

Plusieurs chiffres attestés par des sources écrites permettent d'estimer les rendements des champs de théiers à l'époque d'Edo. Pendant l'ère Kanbun (1661-1672), il était possible de récolter jusqu'à 12 kg de thé par *tan*[193] de champs, mais cette productivité aurait chuté dans une fourchette comprise entre 3 à 3,6 kg à l'ère Kyōhō (1716-1735). Ces chiffres concernent les rendements des champs, sans autre précision, et ne renseignent pas sur les questions suivantes :

- Quels rendements pour quel type de thé ?
- Quelle perte entre la récolte et le produit final ?
- Les rendements annoncés concernent-ils les feuilles ou bien le produit final ?

Ces trois points sont importants pour mieux analyser la situation réelle de la production de thé à Uji. Or, la question de la production est essentielle, car elle influence directement les revenus des producteurs et leur situation économique. C'est à la troisième question, comme à celle dont on a les meilleures chances d'apporter une réponse, que l'on s'intéresse surtout.

D'après les données actuelles, l'eau représente environ 75 % d'une feuille de thé[194], si bien que, dans le cas d'une récolte de 100 kg de thé, la partie sèche représente 25 kg, et la partie aqueuse 75 kg. L'on sait aussi qui se pratique de nos jours – que les producteurs obtiennent des thés bruts (*aracha* 荒茶), dans lesquels la partie aqueuse ne représente plus que 5 % de la feuille. Ainsi, on peut estimer qu'une récolte de 100 kg donne un produit fini de 26,3 kg.

On peut présumer que le rendement donné par tan concernait la production des feuilles de thé et non le produit fini. En reprenant les mêmes données pour la proportion entre partie aqueuse et partie sèche, et pour le taux d'humidité final du produit, l'on obtient l'opération suivante pour déterminer le rendement en produit fini : (PoidsFeuilles÷ 4)÷0,95.
D'où le tableau suivant :

---

[193] Environ 10 ares, soit 1000m^2 de terrain.

[194] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 1), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.141-142.

Tableau 4 Hypothèse A

Poids thé	0,79 kg	0,95 kg	1,31 kg	3,16 kg
Poids feuilles	3 kg	3,6 kg	4,98 kg	12 kg

Dans le tableau 5 au contraire, on suppose que les données de productivité concernent non pas les feuilles récoltées, mais le produit final obtenu. L'opération nécessaire devient donc : (PoidsThé × 0,95)×4.

Tableau 5 Hypothèse B

Poids thé	3 kg	3,6 kg	4,98 kg	12 kg
Poids feuilles	11,4 kg	13,68 kg	18,92 kg	45,6 kg

On le voit, l'équation économique est très différente selon le rendement des champs, et donc selon que l'on considère que les données évoquent la récolte brute ou le thé transformé. Des données plus récentes peuvent nous aider à trancher. En 2014, la production moyenne d'un champ de théiers dans le département de Kyōto était de 507 kg de feuilles par dix ares de champs, tandis que la production de thé brut *aracha* était de 107 kg[195]. L'on sait aussi que la production de thé brut, au Japon, était d'environ 50 kg dans les années 25-28 de l'ère Meiji (1892-1895), 100 kg dans les premières années de l'ère Shōwa (fin des années 1920), puis 150 kg quelques années après la fin de la Seconde Guerre mondiale[196]. Un rapide calcul permet d'obtenir approximativement les chiffres respectifs de 190 kg, 380 kg et 570 kg de feuilles de thé. Au vu de ces chiffres, on peut se demander si la production a été multipliée dans une fourchette comprise entre 4 à 16 ou bien entre 60 et 240 entre le début du XVIIIe siècle et la fin du XIXe siècle. La hausse des rendements semble excessive si l'on suppose que les données concernent les feuilles de thé récoltées. Il est donc vraisemblable que les textes désignent plutôt la production de thé transformé.

[195] D'après les chiffres du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Mer.

[196] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.323.

2.4.2 Difficultés économiques des producteurs de thé

À partir de la seconde moitié du XVIIe siècle, les fabricants de thé contractent de fortes dettes ce que viennent expliquer plusieurs facteurs. En 1611, l'impôt foncier connaît une sérieuse hausse, consécutive à l'arpentage des terres. Parallèlement, les frais de personnel et le coût de la vie sont en augmentation constante. L'impact aurait été limité si les fabricants avaient pu garder leurs marges en augmentant les prix, ce qui a sans doute été le cas jusqu'en 1642. À cette date, le prix du thé vert en poudre est gelé, et ce jusqu'à la fin de l'époque Edo. La fabrication du thé en poudre cesse progressivement d'être rentable, d'autant que la production induit des frais fixes élevés, comme on le sait pour le cas d'Uji. Selon un cahier fiscal de 1734, les coûts pour un *tan* de terrain sont les suivants :

Tableau 6 Coût de production de thé pour un tan de terrain et exprimé en pièces

Type de frais	Coût
Engrais	250 à 260
Fabrication des « couvertures »	60
Frais de personnel	49
Autres	9
Total	368 à 378

Les engrais constituent le premier poste de dépenses dans la culture du thé. Ils représentent un coût bien plus important que dans d'autres cultures. À titre de comparaison, le tableau ci-dessous donne le coût des engrais pour le riz et le coton sur l'année 1746 :

Tableau 7 Coût des engrais en pièces pour le riz et le coton

Produit agricole	Coûts des engrais
Riz	30 à 50
Coton	50 à 90

À cela s'ajoute pour les producteurs de thé une baisse des rendements par champ. Ils se situaient aux alentours de 12 kg de thé brut par *tan* de champ pendant l'ère Kanbun

(1661-1672). Un demi-siècle plus tard, pendant l'ère Kyōhō (1716-1735), les rendements chutent pour être compris entre 3 et 3,6 kg. Il convient pourtant de relativiser cette baisse qui semble considérable. En effet, la région souffre pendant cette période de nombreuses catastrophes naturelles (inondations et incendies en particulier) qui ont affaibli les récoltes et donc les rendements. Un champ dévasté par le feu ne produit rien durant deux ou trois ans au moins, et de tels dommages ont sans doute participé à la chute de la production. Dans un marché de prix « libre », cela aurait été compensé par la montée des prix ou par des dispositifs plus subtils pour contrôler les prix à la hausse ou à la baisse, comme cela s'est produit avec le riz[197]. Mais il n'en a rien été pour le thé en poudre produit massivement à Uji. Dans le tableau ci-dessous (tableau 8[198]) apparaissent les prix avant et après la réforme de l'ère Kan'ei 18. Les prix sont indiqués en pièces pour une livre[199] de thé :

Tableau 8 Changement de prix du thé pendant l'ère Kan'ei (1624-1643)

[redacted]	Kan'ei 18 (1641)	Kan'ei 19 (1642)
Thé de première qualité	60 pièces	78 pièces
Thé *betsugi*	40	52
Thé de qualité moyenne	20	26
Thé *betsugi* inférieure	10	16
Thé de qualité inférieure	5	Non fixé

Il est possible d'analyser la gestion d'un champ de thé à partir de ces données. Pour la suite de l'analyse, on considérera les coûts de revient les plus élevés, soit 370 pièces, auxquels

[197] Baumert Nicolas, *Le Saké : une exception japonaise*, Rennes, Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, 2011, p.156-157.

[198] Le tableau est tiré de :

Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.160.

[199] 1 livre = 1 *kin* = environ 600 grammes.

s'ajoutera le coût de l'impôt foncier qui s'élevait alors à 100 pièces[200][201]. On arrive à un coût total de 470 pièces par tan de champs de théiers.

Les tableaux suivants exposent les résultats probables des producteurs de thé, que l'on fait varier à la faveur de plusieurs critères. Trois niveaux de rendements de thé brut par *tan* de champs de théiers sont pris en compte. On se fonde pour cela sur les données du tableau 6. L'on compare ces rendements en fonction des prix de l'an 18 et 19 de l'ère Kan'ei. Dans la première simulation, dites 1-a, le producteur ne récolte que du thé de première qualité. Le prix du thé est de 60 pièces en l'an 18 (1641).

Tableau 9 Simulation 1-a : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 100 % de thé de première qualité

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	4,8 kg	12 kg
Prix Kan'ei 18 (1641)	300 pièces	360 pièces	480 pièces	1200 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-170	-110	10	730

Cette première simulation montre que, dans l'hypothèse même où un champ ne donne que des feuilles permettant de faire du thé de première qualité, cela rend nécessaire un rendement supérieur à ce qui est annoncé pour l'ère Kyōhō (1716-1735) avec les prix de l'an 18 de l'ère Kan'ei (1641). Ainsi, pour équilibrer les comptes, il faut compter sur une production

[200] Un tan sur un champ de thé de qualité supérieure est soumis à un impôt de 2 koku et 5 tô dans : Yoshimura Tōru 吉村亨, *Nihon no cha – Rekishi to bunka* 日本の茶—歴史と文化 (Le thé au Japon : Histoire et culture), Tōkyō, Tankōsha, 1984, p.128.

[201] Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Uji cha burando no tenkai to kongo no shinkōsaku » 宇治茶ブランドの展開と今後の振興策 (Déploiement de la marque thé d'Uji et moyen de développement futur), *Keizai gakuron kyū*, 2004, n°58, p.658.

d'environ 4,8 kg de thé bruts par *tan* de champs. Il semble d'ailleurs qu'au moment du changement de prix, il était encore possible d'atteindre ces chiffres, puisque le chiffre de 12 kg de thé bruts par *tan* est avancé. Mais rappelons que l'on envisage ici un champ donnant 100 % de thé de première qualité, or il est plus vraisemblable que chaque champ produise plusieurs qualités de thé. L'équilibre financier est donc plus difficile à maintenir. Pour mieux appréhender ce mouvement, supposons un champ où 50 % du thé est du thé de première qualité à 60 pièces la livre et 50 % est du thé *betsugi* à 40 pièces la livre (simulation 1-b).

Tableau 10 Simulation 1-b : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 50 % de thé de première qualité et 50 % de thé *betsugi*

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	5,64 kg	12 kg
Prix Kan'ei 18 (1641)	250 pièces	300 pièces	470 pièces	1000 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-220	-170	0	530

On le voit, la production doit dans ce cas s'élever à environ 5,64 kg de thé par tan. Cela demeure un rendement possible pour l'année 1641. Voyons un dernier cas, avec les proportions suivantes : 40 % de thé de première qualité, 40 % de thé betsugi, et 20 % de thé de qualité moyenne (simulation 1-c) :

Tableau 11 Simulation 1-c : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 40 % de thé de première qualité et 40 % de thé *betsugi* et 20 % de thé de qualité moyenne

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	6,42 kg	12 kg
Prix Kan'ei 18 (1641)	220 pièces	264 pièces	470,8 pièces	880 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-250	-206	0,8	410

Pour atteindre l'équilibre financier, la production doit alors se monter à 6,42 kg de thé bruts par tan de champ. Or, une production de 12 kg de thé par *tan* était vraisemblablement possible vers la fin du XVIIe siècle, même si un tel résultat était peut-être exceptionnel. Toujours est-il qu'avec les prix considérés, les producteurs ne couraient pas de risque financier important hors catastrophe naturelle.

Procédons maintenant à l'identique, mais avec les prix d'après la réforme de l'ère Kan'ei 19 (1642). On reprend les mêmes simulations : la première (2-a) avec 100 % de thé de première qualité, la seconde (2-b) avec 50 % de thé de première qualité et 50 % de thé *betsugi*, et la dernière (2-c) avec 40 % de thé de première qualité, 40 % de thé betsugi, et 20 % de thé de qualité moyenne.

Tableau 12 Simulation 2-a : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 100 % de thé de première qualité

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	3,7 kg	12 kg
Prix Kan'ei 19 (1642)	390 pièces	468 pièces	475,8 pièces	1560 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-80	-2	5,8	1090

Comme prévu, l'équilibre financier se trouve légèrement au-dessus des 3,6 kg de thé par tan, ce qui semble possible jusqu'à la fin du XVIIe siècle environ et qui ne remet pas en cause les finances des producteurs. Il est même probable qu'au début de la réforme, dans le cas 2-a, les producteurs de thé d'Uji aient disposé d'une certaine aisance financière.

Tableau 13 Simulation 2-b : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 50 % de thé de première qualité et 50 % de thé *betsugi*

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	4,35 kg	12 kg
Prix Kan'ei 19 (1642)	325 pièces	390 pièces	471,25 pièces	1300 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-145	-80	1,25	830

On voit qu'il faut atteindre ici une production de 4,35 kg de thé par tan pour espérer être à l'équilibre. Cela demeure possible, à condition qu'il n'y ait pas de facteurs extérieurs venant limiter la production. En revanche, au début du XVIIIe siècle, le cas 2-b commence à

devenir problématique financièrement à cause de la baisse de la production dans les champs.

Tableau 14 Simulation 2-c : compte de résultat d'un producteur de thé selon différents rendements et une récolte à 40 % de thé de première qualité et 40 % de thé *betsugi* et 20 % de thé de qualité moyenne

Rendement de thé brut par tan	3 kg	3,6 kg	4 932 kg	12 kg
Prix Kan'ei 19 (1642)	286 pièces	343,2 pièces	470 184 pièces	1144 pièces
Coût	470	470	470	470
Résultat	-184	-126,8	0,184	674

Cette dernière simulation indique qu'il faut une production d'au moins 4 932 kg de thé brut par tan pour être à l'équilibre financier. Cela était sans doute réalisable, au moins jusqu'à la fin du XVIIe siècle, mais la baisse de la production observée plus tard rend cette hypothèse catastrophique. Lorsque la production par tan tombe à moins de 4 kg au début du XVIIIe siècle, le producteur, dans un tel cas de figure, devait perdre plus de 100 pièces par *tan* de champ de théiers.

De ces simulations successives, il ressort que les fabricants de thé d'Uji ont pu tirer d'importants bénéfices des récoltes tant que la production de leurs champs restait à des niveaux élevés, entre 4 et 5 kg de thé brut par *tan* de champ. Cela a été le cas jusqu'à la fin du XVIIe siècle. La chute de la production a entraîné une diminution des recettes, ce qui a contraint les producteurs à l'endettement. On peut toutefois nuancer encore ces hypothèses, en précisant qu'au-delà des trois simulations envisagées, certains champs produisaient peut-être davantage de variété de thé – le tableau 8, par exemple, laisse envisager 5 qualités différentes par champ. On n'a pas non plus pris en compte les thés issus d'une fabrication différente, comme le thé de tiges (*kukicha* 茎茶) ou de la poudre de thé (*konacha* 粉茶).

Par ailleurs, les simulations se fondent sur la base d'une seule récolte annuelle, alors

qu'aujourd'hui encore, un peu plus de la moitié des champs de théiers du département de Kyōto connaissent une seconde récolte, sans compter les thés d'automne et le kyōbancha : thé fumé spécialité de Kyōto. Or, la technique de fabrication de ce dernier est connue à Uji depuis au moins le XIXe siècle comme l'attestent les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* :

> Dans les environs d'Uji, on produit du bancha. C'est la même chose que le thé *karicha* produit dans les environs de Hyūga ou Ise. C'est un thé à feuilles grossières. Ce thé est produit après la récolte des thés supérieurs à l'aide de feuilles grossières que l'on a égrenées. Comme c'est cueilli après la première récolte du célèbre thé d'Uji, j'en ai acheté [pensant que] l'odeur et le goût seraient agréables, mais la qualité y est inférieure au thé de Hyūga et l'odeur est faible.[202]

Toutefois, aujourd'hui comme alors, ce type de thé ne se vend pas très cher, comme c'est aussi le cas pour les thés issus de la seconde récolte. De plus, il fallait déduire les frais de personnel et l'amoindrissement de la récolte suivante en cas de seconde récolte. Les producteurs avaient donc un choix à faire entre une vision à court et moyen terme. Le thé dont il est question dans l'« Enquête sur la production autochtone pour le plus grand bien général » est produit avec ce qui aurait de toute façon dû être coupé après la récolte. Les producteurs pouvaient donc en dégager un bénéfice infime, qui ne pouvait sans doute pas suffire à compenser les pertes par ailleurs. On suppose aussi que les producteurs les plus renommés d'Uji optaient majoritairement pour des saisons à récolte unique, pour obtenir un thé de meilleure qualité, et moins affaiblir les théiers d'une année à l'autre. Aux producteurs dont la denrée était destinée à un public plus large, la question d'une seconde, voire d'une troisième récolte, a dû se poser de manière plus aiguë, et la pratique était sans doute répandue.

L'hypothèse du manque de rentabilité de la culture du thé est corroborée par la succession d'emprunts des producteurs et leur difficulté à rembourser. La situation s'aggrave depuis au moins la seconde moitié du XVIIe siècle[203], donc au moment de la fixation des

---

[202] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.316.

[203] Sakamoto Hiroshi 坂本博司, *Ryokucha no jidai* 緑茶の時代 (L'ère du thé vert), Uji, Uji-shi rekishi

nouveaux prix. Les producteurs avaient pour habitude de contracter des prêts auprès du shogunat par l'intermédiaire de leur compagnonnage. En l'an 3 de l'ère Manji (1660), les maîtres des objets de thé, et les maîtres de thé du passage empruntent 300 onces d'argent auprès du gouvernement shogunal[204]. Le remboursement est prévu sur 10 ans, mais au bout de la 5e année, les débiteurs ne peuvent s'acquitter de leur dette. En l'an 8 de l'ère Kanbun (1668), les commandes en baisse, les mauvaises conditions météorologiques et les frais de gestion en hausse compliquent davantage la situation. Un arriéré de paiement est demandé au préfet de Kyōto. La requête est satisfaite, et complétée par 500 onces d'or l'année suivante. Les emprunts se font sans intérêt. Le dernier évoqué engageait aussi à des remboursements sur 10 ans, à raison de 50 onces par an à partir de l'année suivante (1670). Les remboursements sont effectués les 4 ou 5 premières années uniquement[205]. En l'an 4 de l'ère Enpō (1676) commencent les retards de paiement, malgré un financement supplémentaire de 20 onces d'argent obtenu l'année précédente. En l'an 5 de l'ère Enpō (1677), les producteurs réussissent à rembourser 25 onces de leur dette, il s'agit du dernier remboursement[206]. En l'an 7 de l'ère Enpō (1678), une nouvelle demande de retard est formulée et accordée. En l'an 4 de l'ère Genroku (1691), les producteurs d'Uji ont accumulé pour 15 012 onces d'emprunts, et remboursé à peine 567 onces. Ils avaient donc un passif de 14 445 onces. De plus, il est certain que la succession de catastrophes naturelles a été terrible pour de nombreux producteurs. Ainsi, au matin du 3e jour la 3e lune de l'an 11 de l'ère Genroku (1698), un terrible incendie a lieu dans le village d'Uji.

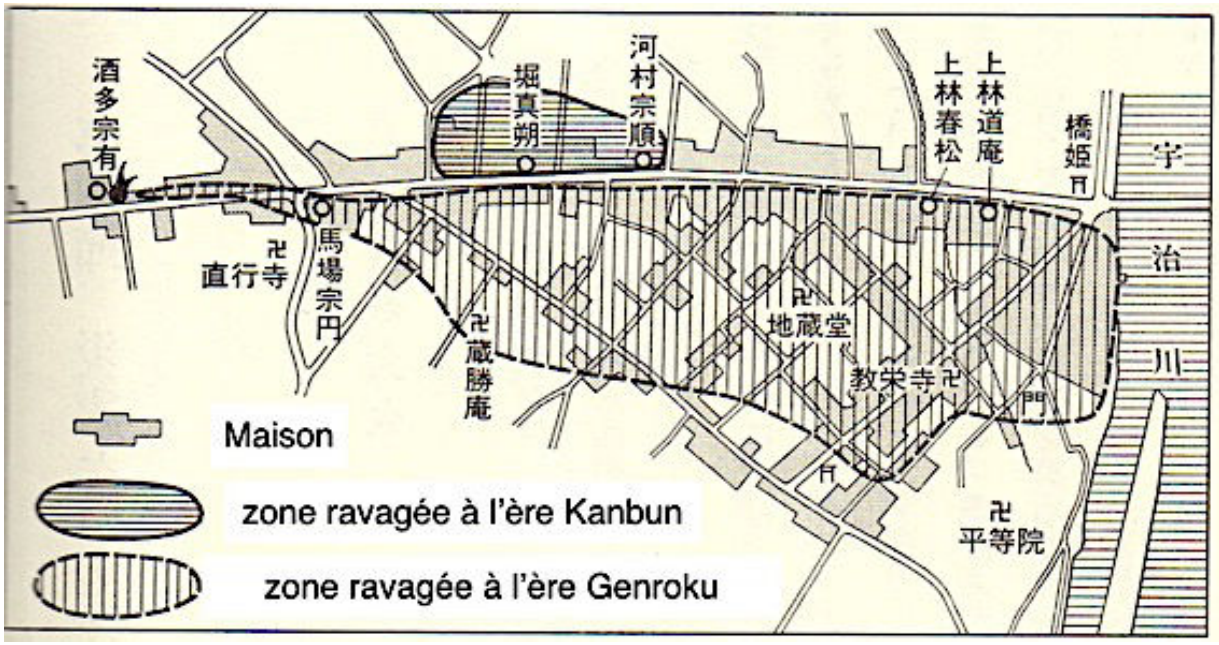
---

shiryōkan, 1999, p.31.

[204] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.159.

[205] Sakamoto Hiroshi 坂本博司, *Ryokucha no jidai* 緑茶の時代 (L'ère du thé vert), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1999, p.31.

[206] *Ibid.*, p.32.



Carte 4 Zones d'Uji ravagées par les incendies des ères Kanbun (1670) et Genroku (1698)[207]

550 maisons, soit la moitié de la ville, ont brûlé, ainsi que 10 chō de champs de théiers (un peu moins de 10 ha environ) et que le pont au-dessus de la Ujigawa[208]. Les travaux de reconstruction du pont et des rives ont duré plusieurs années, et ces travaux publics ont pu contribuer à ralentir le déclin économique. Cinq ans après l'incendie, l'impôt foncier ne représente que la moitié de ce qu'il était avant la catastrophe : des mesures de réduction d'impôt [209]ont été mises en place. Dans ce contexte, les producteurs de thé d'Uji se sont progressivement appauvris. Ils ont réussi à maintenir leur activité grâce à la renommée du thé d'Uji, qui leur a permis d'obtenir des prêts du bakufu et auprès d'autres seigneurs. Aucun de ces prêts n'a vraisemblablement pu être remboursé.

---

[207] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.314.

[208] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.316.

[209] Sakamoto Hiroshi 坂本博司, *Ryokucha no jidai* 緑茶の時代 (L'ère du thé vert), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1999, p.49.

2.5 La livraison de thé d'Uji au shogun, la « procession des jarres de thé en voyage »

Tous les ans, après la nouvelle récolte du thé, un fabuleux cortège transportant des jarres à thé se dirigeait d'Uji vers la ville d'Edo. Composé des « envoyés des récoltants de thé d'Uji » (*Uji saicha shi* 宇治) ce cortège se livrait à la « procession des jarres de thé en voyage » (*ocha tsubo dōchū* 御茶壷道中). Les producteurs de thé d'Uji transportaient ainsi le thé nouveau destiné en particulier à la consommation de la famille shogunale : l'approvisionnement en thé du shogun était bien sûr la plus importante et prestigieuse livraison des producteurs d'Uji. Les trois maisons des Tokugawa (*Tokugawa gosanke* 徳川御三家) étaient aussi destinataires de leur production, et une autre partie encore de leur thé était destinée aux offrandes à Nikkō, au temple du Kan'eiji. Selon le rang des producteurs dans la guilde, le thé était destiné à tel ou tel bénéficiaire. Les *Chroniques des Tokugawa* (*Tokugawa Jikki* 徳川実紀) mentionnent pour la première fois la procession en l'an 18 de l'ère Keichō (1613), sans précision sur une possible apparition antérieure[210]. À partir de la 2e lune de l'an 10 de l'ère Kan'ei (1633) le système qui perdure jusqu'à la fin de l'époque Edo est mis en place. Tous les membres de la guilde des producteurs de thé sont concernés, et dès le début la fabrication et le transport du thé sont exemptés de redevances et de taxes. En l'an 13 de l'ère Kan'ei (1636), les maisons des producteurs ainsi que les meilleurs champs de thés sont également dispensés[211]. L'exonération fiscale vient compenser la mobilisation importante en hommes que nécessitait la procession. Elle partait d'Edo entre la fin de la 4e et le début de la 5e lune en direction d'Uji. De nombreux convois sont toutefois partis entre la fin du 2e mois et le début du 3e mois, surtout dans la première partie de l'époque d'Edo[212]. Le cérémonial des « jarres de thé en voyage » disposait d'un prestige associé de fait à celui du shogun. Ainsi, lorsque les envoyés chargés des jarres arrivaient, les seigneurs eux-mêmes devaient laisser la voie libre, et l'on dit que le peuple ne pouvait relever la tête lors du passage de la

[210] Ocha tsubō dōchū chōsa jigyō suishinhan (éd.), *Chatsubō dōchū sh*i 茶壷道中誌 (Notes sur la procession des jarres de thé en voyage), Tsuru, Tsuru shi, 1990, p.6.

[211] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.162.

[212] *Ibid.*, p.163.

procession[213]. Tout se passe comme si les jarres, destinées au shogun, en deviennent l'incarnation le temps de la procession. Qui ne les respecte pas s'attaque au pouvoir. L'importance du nouveau thé et de son transport jusqu'au shogun était telle que l'interdiction suivante était affichée sur le pont d'Uji au début de la saison du thé « Il est interdit de faire commerce du thé nouveau jusqu'à ce que les jarres de thé soient livrées [à l'empereur et au shogun][214]. » Le cortège était nombreux. Les plus grands eurent lieu entre la seconde moitié du XVIIe et le début du XVIIIe siècle. Le nombre de jarres et de porteurs variait selon les années, mais il semble aller croissant durant deux siècles. En l'an 4 de l'ère Kanbun (1664), on dénombrait mille cent onze personnes et cent quinze chevaux, en l'an 1 de l'ère Tenna (1681), il y aurait eu mille cent quarante personnes et cent soixante et un chevaux. Le cortège était en effet composé d'hommes, de chevaux, et de nombreux objets d'apparat, comme des lances, des coffres à dorures, des palanquins :

[213] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.163.

[214] *Ibid.*, p.162.

Figure 24 Partie du cortège des « jarres de thé en voyages »
Rouleau peint des jarres de thé d'Uji *Uji ocha tsubo no maki* (XVIIIe siècle)[215]

La densification du cortège cesse brusquement en l'an 8 de l'ère Kyōhō (1723), trois jarres seulement sont autorisées à faire partie de la procession. Le nombre de personnes accompagnant ces jarres est inconnu, mais il a sans aucun doute été réduit dans des proportions équivalentes. Ce brusque changement fait partie de la politique du 8e shogun Tokugawa Yoshimune 徳川吉宗 (1684-1751), connue sous le nom de « réformes de l'ère Kyōhō », qui visait en particulier à la rationalisation des dépenses[216]. Dans le cas de la

[215] Awataguchi Keiu, Rouleau peint des jarres de thé d'Uji **宇治御茶壺之巻**, XVIIIe siècle [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Kokuritsu kokkai toshokan digital collection, 2016.

Disponible sur : http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2540806, p.8-9

[216] Ecole Française d'Extrême Orient (éd.), *Dictionnaire historique du Japon*, vol.2, Paris, Maisonneuve et

procession des jarres de thé, il s'agit de diminuer les dépenses inutiles : la procession est réduite à sa plus simple expression. Mais cette diminution n'a eu de conséquences que pour le thé destiné à la consommation du shogun. Celui destiné aux offrandes n'a pas connu cette baisse : il n'aurait pas été bien reçu de pratiquer des restrictions pour le thé voué aux divinités ou aux ancêtres. Or, la procession des jarres à thés était indissociable de la notion de pureté du thé, essentielle pour le thé destiné aux temples. On comprend l'importance de la pureté symbolique du thé en découvrant un interdit spécifique : les jours du passage des jarres, il convenait d'ajourner les marches funèbres, sans doute pour éviter tout contact entre la fumée et le passage du cortège du thé. De même, les personnes portant le deuil devaient s'abstenir de sortir au passage des jarres.

Figure 25 Ouverture d'une jarre.
Rouleau peint des jarres de thé d'Uji *Uji ocha tsubo no maki* (XVIIIe siècle)[217]

Pour la procession, les « envoyés des récoltants de thé d'Uji » partaient d'Edo. Lorsqu'ils étaient parvenus à Uji, le thé nouveau était porté dans de nouvelles jarres, et le

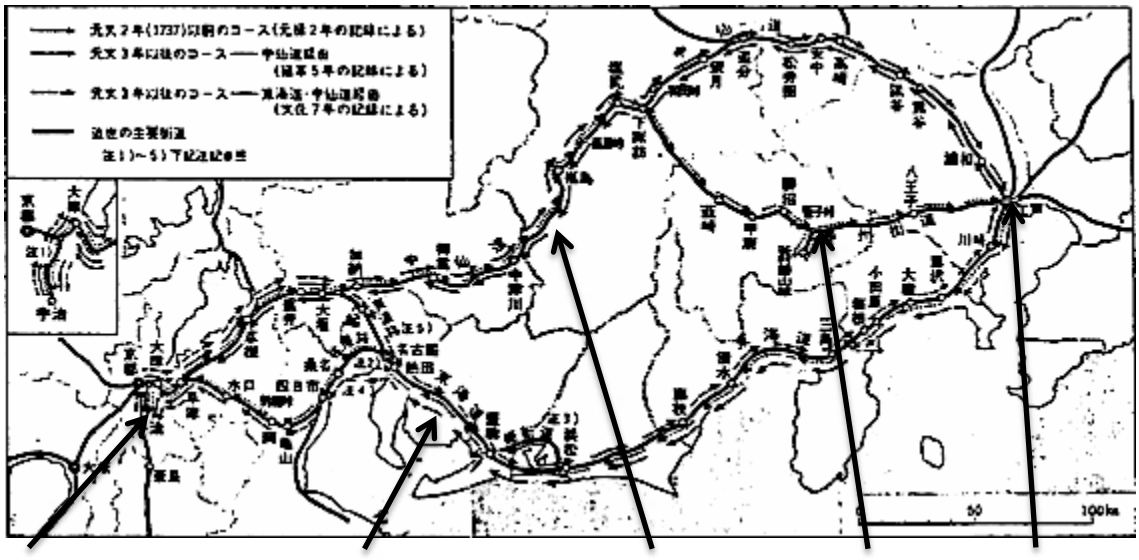
---

Larose, 2002, p.1706-1707.

[217] Awataguchi Keiu, Rouleau peint des jarres de thé d'Uji 宇治御茶壺之巻, XVIIIe siècle [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Kokuritsu kokkai toshokan digital collection, 2016.

Disponible sur : http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2540806, p.20.

cortège pouvait repartir pour Edo. Le cortège partait environ trois jours avant le *doyō* d'été[218], et le chemin du retour prenait presque treize jours en passant par la route de Kōshū[219]. Plusieurs routes possibles ont été empruntées pour gagner Edo, en fonction de leur état (rappelons les nombreuses catastrophes naturelles de la période), mais aussi en fonction des préférences des membres du cortège. Ainsi, la procession est passée soit par la route du Tōkaidō, soit via la Nakasendō (Carte 5). La route via la Nakasendō offrait deux possibilités, dont l'une passant par la route de Kōshū. Cet itinéraire permettait une étape à Tanimurachō où étaient stockées les jarres de thé. Cette option s'arrête toutefois à partir de l'an 3 de l'ère Genbun (1738), puisqu'il est décidé de stocker les jarres directement au château d'Edo. Dès lors, le cortège emprunte uniquement la Nakasendō. Enfin, le thé craignant particulièrement l'humidité, on évite les trajets sur l'eau, au prix de quelques détours parfois, comme au bord du lac Hamana (département de Shizuoka), où l'on préfère contourner le lac plutôt que d'effectuer une partie du trajet en bateau.



Carte 5 Parcours des jarres de thé en voyage entre Uji et Edo

[218] Le *doyō* est la période calendérique régie par l'élément terre d'après la théorie chinoise des cinq éléments. Le *doyō* d'été couvre la période de 18 jours précédant le début de l'automne – du calendrier japonais – soit à partir du 8 août.

[219] Ocha tsubō dōchū chōsa jigyō suishinhan (éd.), *Chatsubō dōchū shi* 茶壺道中誌 (Notes sur la procession des jarres de thé en voyage), Tsuru, Tsuru shi, 1990, p.6.

Ce système complexe, partie intégrante de la culture du thé de l'époque Edo, et particulièrement de la ville d'Uji, perdure pendant près de 240 ans. Il ne s'arrête qu'en 1867 avec la fin de l'époque Edo, ne correspondant plus aux besoins du gouvernement.

Conclusion

On a évoqué dans ce chapitre la rapide évolution de la consommation de thé à l'époque Edo. Le thé devient une boisson du quotidien, et sa consommation entre réellement dans les habitudes de la population japonaise. À partir du XVIIIe siècle, des paysans aux citadins, des plus fortunés aux plus humbles, toutes les familles consomment du thé. Le produit étant devenu indispensable, les auteurs de traités agricoles recommandent aux plus démunis d'en cultiver sur le moindre terrain disponible afin d'épargner sur l'achat du thé. Cette consommation nouvelle se traduit par une hausse du nombre de points de vente (maisons de thé, marchands ambulants, etc.) et par la structuration de tout un système économique, avec un marché de gros, des grossistes, des courtiers. Pourtant, le commerce domestique ne concerne qu'une faible quantité du thé produit, l'autoconsommation générant probablement les plus gros volumes, à la campagne notamment. La structuration du commerce domestique permet, au tournant des années 1850, de répondre aux besoins de financement du Japon pour son développement. Le thé devient alors l'une des matières premières essentielles pour acquérir des devises grâce au commerce international.

Uji est un haut lieu symbolique du thé à l'époque Edo. La fourniture de thé à la famille shogunale, et l'exclusivité de la production de thé dans des champs ombrés, en fait un lieu incontournable. Malgré ce prestige, les producteurs d'Uji doivent faire face, depuis le XVIIIe siècle au moins, à une grande précarité économique. Le gel des prix du thé conjugué à la baisse des rendements rend l'équation économique insoluble. Le coût élevé de production du *matcha*, et les différentes catastrophes naturelles qui s'abattent pendant cette période, ne cessent de compliquer la situation.

Chapitre 3

Les traités agricoles à l'époque Edo

3.1 Présentation des traités agricoles

Les traités agricoles sont apparus plusieurs siècles avant notre ère, en Occident comme en Chine. Le poète grec Hésiode, pionnier en la matière, évoque des procédés agricoles au VIIIe siècle av. J.-C. dans *Les Travaux et les Jours*[220]. Il le fait certes de manière assez allusive, mais il fournit pourtant un premier calendrier agricole, distinguant le temps du labour, le temps des semailles, etc. Il offre la première description de l'araire. Jean-Pierre Brun explique le caractère allusif des notations agricoles : « point n'était besoin de décrire ce que tout le monde pratiquait ou du moins connaissait tant l'agriculture était omniprésente à cette époque-là »[221]. Hésiode est suivi par Xénophon, avec le traité l'*Économique* (IVe siècle av. J.-C.) puis Caton le censeur (234 av. J.-C.-149 av. J.-C.) et son *De agricultura*. Plus que de traités agricoles, il s'agit là de recueils d'observations et de consignes sur l'économique domestique, et sur la tenue des grands domaines en particulier. Mais l'on y trouve des données intéressantes, comme les descriptions du labour ou le mode de fabrication du fumier. Les auteurs latins s'intéressent essentiellement aux travaux de la vigne et de l'oliveraie, si bien qu'un auteur comme Columelle, considéré pourtant comme le « prince des agronomes latins » ne fournit aucune information précieuse sur l'outillage, le travail du sol ou sur les grandes cultures céréalières. Plusieurs chercheurs affirment que l'agriculture n'a pas connu de rupture ou de progrès radicaux entre l'Antiquité romaine et le IXe siècle[222]. Les pratiques ont certes évolué, mais très modérément et lentement durant cette période. Sans doute la rareté des sources contribue-t-elle à la pérennité de cette hypothèse, puisqu'il faut attendre les XIe et

---

[220] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, L'Harmattan, Paris, 2012, p.23.

[221] Brun Jean-Pierre, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique*, Arles, éditions errance, 2003, p.187.

[222] Fossier Robert, *L'histoire sociale de l'Occident médiéval*, Paris, Armand Colin, 1970, p.22.

XIIe siècles pour disposer de textes agronomiques : *Le Livre de l'Agriculture* d'Ibn Al Awwam (XIIe siècle) constitue une somme des connaissances agricoles du monde méditerranéen médiéval, mais il est peu probable que les agriculteurs de la France médiévale en aient eu connaissance. Les Andalous, par ailleurs, auraient eu des connaissances bien plus avancées que les Latins à la même époque[223]. En 1303, Pierre de Crescent (1233-1320) publie l'*Opus ruralium commodorum*. L'ouvrage constitue une synthèse des connaissances agricoles de l'époque, en douze livres organisés par thème (Agriculture générale, Vigne et vin, Jardin potager, Calendrier des travaux, etc.). Le calendrier des travaux est le plus complet connu jusqu'alors. Tout y est décrit (semis, entretien, récolte) en fonction du climat régional. Les manuscrits du traité sont généralement enluminés, présentent des illustrations souvent en décalage avec le texte[224]. En 1600 paraît en France le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres (1539-1619). En tenant du classicisme, l'auteur s'appuie sur les Anciens (Virgile, Columelle, Caton, en particulier) tout en exprimant la nécessité de raisonner par l'expérience. Il aborde une grande variété de sujets (labour, jardin, usage des aliments, etc.) et il connaît un succès important avec cinq rééditions en dix ans, puis quatorze entre 1610 et 1675. Il n'y a pas de réédition durant le XVIIIe siècle, mais le *Théâtre d'agriculture* devient une référence, évoquée par exemple dans le supplément de l'*Encyclopédie*[225].

En Chine, plus de 500 textes traitant de l'agriculture ont été écrits avant la fin de la dynastie Qing (1644-1912). 78 l'ont été avant la dynastie Song (960-1279), 105 pendant la dynastie Song et 310 pendant les dynasties Ming (1368-1644) et Qing[226]. Cette prolixité des auteurs de traités agricoles s'explique par l'importance qu'accorde l'État chinois à l'agriculture : elle est une importante source de revenus[227].

---

[223] Bolens Lucie, *Les méthodes culturales au Moyen-Âge d'après les traités d'agronomie andalou*s, Genève, éditions Médecine et Hygiène, 1974, p.66-77.

[224] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, L'Harmattan, Paris, 2012, p.44.

[225] *Ibid.*, p.64.

[226] Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p.47.

[227] *Ibid.*, p.48.

Le premier texte qui établit un lien entre phénomènes naturels (position des étoiles, floraison, par exemple) et tâche agricole est un poème tiré du *Classique des Vers* (*shijing* 詩経), recueil de textes datant du XIe au Ve siècle avant notre ère[228]. Le premier calendrier agricole recensé, le *Lesser Annuary of the Hsia* (*Hsia hsiao cheng* 夏小正) date du IIIe siècle avant notre ère. Ces deux textes sont des calendriers ou almanachs agricoles, et servent de modèle à des ouvrages postérieurs[229]. Le premier traité agricole conservé dans son intégralité est intitulé *Principales techniques pour le bien-être du peuple* (*Qi min yao shu* 齊民要術). Il est achevé entre 533 et 544. Ce traité est relativement long et détaillé, il comporte plus de 100 000 caractères et cite plus de 160 ouvrages, dont le *Simin yueli* 四民月令, livre de la dynastie Han (202 av. J.-C.- 220 apr. J.-C.) écrit au IIe siècle de notre ère – les *Principales techniques pour le bien-être du peuple* constituent d'ailleurs la seule source grâce à laquelle le *Simin yueli* a été transmis à la postérité[230]. Par ailleurs, le traité décrit la façon de gérer une ferme, mais aussi les cultures de subsistances ou commerciales, il propose même des recettes de cuisine. Il est un modèle pour de nombreux agronomes chinois. Le *Livre de l'agriculture* (Nong shu 農書) de Wang Zhen 王禎 (1271-1333) est écrit au XIVe siècle, avec une préface datée de 1313. Wang Zhen en l'écrivant a pour but explicite d'améliorer l'agriculture chinoise. Son idée consiste à instruire les fonctionnaires locaux en leur enseignant les meilleures techniques agricoles, afin qu'ils transmettent ces savoirs à la paysannerie[231]. L'ouvrage est divisé en trois parties : *Ordonnances détaillées sur l'agriculture et la sériciculture* (*Nongsang tongjue* 農桑通訣), le *Traité sur les Cent grains* (*Baigupu* 百谷譜), et le *Traité illustré sur les outils agricoles* (*Nongqi tupu* 農器圖譜). Les deux premières parties sont essentiellement des compilations d'ouvrages précédents[232], mais le *Traité illustré sur les outils agricoles* est plus remarquable. Wang Zhen y détaille de nombreux outils utilisés à la fois dans les champs du Nord de la Chine et dans les zones irriguées du Yangtze. Il décrit aussi plusieurs méthodes d'irrigation, terrassements, et de nombreux sujets qui n'avaient pas encore été évoqués avec

---

[228] Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p.52.

[229] *Ibid.*, p.53.

[230] *Ibid.*, p.56.

[231] *Ibid.,* p.60.

[232] *Ibid.*, p.61.

une telle précision[233]. Un dernier traité agricole chinois doit être mentionné ici : le *Traité d'administration agricole* (*Nongzheng quanshu* 農政全書) de Xu Guangqi 徐光啓 (1562-1633). Comptant plus de 700 000 caractères, ce traité volumineux est en grande partie composé de citations – à l'exactitude aléatoire – issues de plus de 299 sources. Par exemple, Xu Guangqi reproduit dans son intégralité la partie *Traité illustré sur les outils agricoles* de l'œuvre de Wang Zhen. Le principal apport de l'ouvrage est l'importance accordée par Xu Guangqi à l'administration agricole. Très au fait des problèmes politiques et économiques de la fin de la dynastie Ming, Xu propose une série de stratégies de politique agricole pour redresser la situation[234]. L'originalité et la force du *Traité d'administration agricole* consistent à montrer que, sans des actions coordonnées et planifiées, de nouveaux outils, de nouvelles techniques ne suffisent pas à l'amélioration des rendements agricoles.

Au Japon, la littérature technique sur l'agriculture ne se développe qu'au XVIIe siècle. À l'inverse de la Chine, la cour japonaise ne dispense pas de conseils techniques durant l'époque Heian. L'intervention dans les affaires agricoles se borne à l'organisation de tournées d'inspection, avec établissement de rapport aux fonctionnaires. L'administration veille essentiellement à la rentrée des impôts[235]. On peut se demander pourquoi les Japonais n'ont pas consulté les nombreux ouvrages agronomiques chinois alors qu'ils n'hésitaient pas à prendre connaissance des apports chinois dans de nombreuses disciplines. Sans doute les différences climatiques sont-elles causes de ce désintérêt, d'autant que de nombreux traités agricoles chinois s'intéressaient aux grandes cultures céréalières du Nord, qui connaît des saisons moins marquées que le Japon[236]. Selon Charlotte von Verschuer néanmoins, l'état d'esprit des Japonais est aussi en cause dans cette ignorance étonnante des traités agricoles chinois : les Japonais privilégient le zèle aux dépens de la technique et « selon les autorités de l'époque ancienne, le cultivateur n'avait pas à raisonner, mais à travailler »[237]. Et pourtant, à

---

[233] Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p.64.

[234] *Ibid.*, p.69-70.

[235] Verschuer Charlotte von, *Le riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des Hautes Etudes Japonaises, 2003, p.21.

[236] *Ibid.,* p.22.

[237] Verschuer Charlotte von, *Le riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut

partir du XVIIe siècle, les traités agricoles deviennent des incontournables de la littérature technique de l'époque Edo, ils constituent dès lors une source inestimable pour l'étude de l'histoire de l'agriculture du Japon. Pour notre étude, nous allons nous référer à un grand nombre de traités agricoles de l'époque Edo. Nous présentons ici les traités agricoles *nōsho*, leurs auteurs, ainsi que les autres sources importantes qui ont servi la présente étude, c'est-à-dire les traités qui évoquent le thé. Cette présentation des *nōsho* se fera selon l'ordre chronologique de parution.

Les *Chroniques de Seiryō* auraient été écrites par Doi Seiryō 土居清良 (1546-1629), chef du domaine de Uwashima dans le fief d'Iyo (préfecture d'Ehime). Parmi les trente livres que compte l'ouvrage, nous nous intéressons surtout au fascicule 7, le *Shinmin kangetsushū* (親民鑑月集)[238]. Le *Shinmin kangetsushū* est considéré comme le plus ancien traité agricole japonais, il aurait été écrit par Doi Suiya 土居水也 (?-1654)[239] Suiya transmet ensuite l'ouvrage à sa descendance. La période d'écriture du fascicule 7 reste inconnue, et l'évocation dans cet ouvrage de plantes comme la patate douce laisse à penser qu'une partie de l'œuvre a été écrite après la mort de Suiya, voire au XVIIIe siècle. Les *Chroniques de Seiryō* ont donc pu être écrites après la mort de Seiryō et de Suiya. Aussi, alors que le format du *Shinmin kangetsushū* est caractéristique de l'époque des Seigneurs en guerre (*Sengoku jidai*) (1480-1570), le contenu reflète plutôt les connaissances agricoles du début du XVIIe siècle[240]. L'ouvrage se présente sous la forme d'un dialogue entre Suiya et son intendant Matsuura So-an.

Dans le *Shinmin kangetsushū*, on assiste à l'expression du processus de passage de l'agriculture du Moyen Âge japonais vers l'agriculture de l'époque Edo[241]. Le fascicule *Les*

---

des Hautes Etudes Japonaises, 2003, p.23.

[238] *Seiryōki (Shin minkan getsushū) 清良記 (親民鑑月集)*, ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol. 10.

[239] Oka Mitsuo 岡光夫, « Shōnō sekai no seiritsu » 小農世界の成立 (Formation du monde de la petite paysannerie) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.122

[240] *Ibid.,*, p.123.

[241] Konishi Masayasu 小西正恭, « Kindai he no taidō » 近代への胎動 (Mouvement vers l'époque moderne) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō,

Chroniques de Seiryō est différent des autres fascicules qui composent le *Shinmin kangetsushū*. Bien que l'on puisse considérer le *Shinmin kangetsushū* comme un traité d'agriculture, il s'agit plutôt d'un texte argumentatif, qui donne l'occasion à l'auteur d'exprimer ses attentes, ses souhaits, et d'encourager les travaux agricoles des propriétaires terriens[242]. On est donc plutôt en présence d'un guide de travaux agricoles pour les propriétaires que d'un traité d'agriculture à proprement parler. Le fascicule 7 est divisé en chapitres traitant chacun d'une préoccupation agricole précise : fertilisation, calendrier, sol, techniques cultures, etc. Par exemple, il explique que le 4e mois de l'année est consacré à la récolte des légumes et du thé, ou que l'armoise japonaise, la fougère aigle et autres végétaux peuvent être utilisés comme engrais. L'auteur évalue aussi le nombre de personnes nécessaires pour mener à bien les récoltes ou pour la gestion quotidienne. Enfin, en ce qui concerne le thé, outre qu'il propose un calendrier précis, l'auteur explique que le thé est avant tout destiné au commerce, ce qui peut indiquer qu'à cette époque, le thé n'est pas encore un produit de consommation régulière pour les paysans de la région. Le livre, dans sa tournure argumentative, est largement imprégné d'un esprit moralisant[243].

Les *Recommandations de paysans* (*Hyakushō denki* 百姓伝記)[244] sont rédigées entre 1681 et 1684[245]. L'ouvrage serait l'œuvre d'un guerrier dont le nom ne nous est pas parvenu. L'auteur aurait écrit d'après ses lectures[246], sans avoir lui-même pratiqué l'agriculture. Entre le début et le milieu de l'époque Edo, la plupart des traités, à l'instar des *Recommandations de paysans*, ne sont pas les œuvres de savants, exception faite de Miyazaki Yasusada. On peut citer en particulier le *Traité agricole d'Aizu*, ou les *Travaux des champs du*

Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.210.

[242] *Ibid.*, p.207.

[243] Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Londres, Routledge, 2016, p.79.

[244] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vols 16&17.

[245] Oka Mitsuo 岡光夫, « Shōnō sekai no seiritsu » 小農世界の成立 (Formation du monde de la petite paysannerie) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.135.

[246] *Ibid.*

Printemps à l'Automne (*Kōka shunjū* 耕稼春秋). L'agriculture décrite par l'auteur des *Recommandations de paysans* se situe dans les régions du Tōkai, entre les fiefs de Mikawa (actuelle préfecture d'Aichi) et Ōmi (préfecture de Shiga). Avec cet ouvrage, on a affaire au second plus vieux traité agricole du Japon. Son propos est assez général dans sa manière de dépeindre les techniques agricoles du début de l'époque Edo, mais très détaillé avec 15 fascicules traitant d'une grande partie des opérations culturales et des outils agricoles. Il regroupe également la base des connaissances de gestion des petites propriétés agricoles de cette époque, forgée depuis la période d'arpentage, sous l'autorité de Toyotomi Hideyoshi 豊臣秀吉 (1537-1598). Cela coïncide avec la mise en place du régime combiné du gouvernement shogunal et des seigneuries (*bakuhan taisei* 幕藩体制) à partir de 1603[247]. Les *Recommandations de paysans* font preuve d'un esprit plus scientifique que les *Chroniques de Seiryō*, et reflètent le point de vue du cultivateur, contrairement aux *Chroniques de Seiryō* qui reflètent celui du propriétaire[248].

L'ouvrage ne comporte qu'une petite partie sur le thé, mais les informations apportées sont précieuses. En effet, l'auteur fait état de la consommation de thé au Japon : il affirme que le thé est consommé partout dans le pays jusque dans le Tōhoku. Il apporte là un élément pour attester l'expansion de la consommation de thé pendant le XVIIe siècle. On apprend aussi que le thé serait surtout cultivé sur les terres en friches, et que la production est destinée à la vente et à la consommation personnelle, ce qui, d'après lui, serait une constante depuis le Moyen Âge. Enfin, le traité indique que la production de thé ne serait plus uniquement faite en montagne. Une production en plaine aurait commencé en certains endroits. Ainsi, les *Recommandations de paysans*, en une page à peine consacrée au sujet, fournissent des éléments importants pour dessiner l'évolution des pratiques agricoles, culturelles et économiques concernant le thé.

L'ouvrage suivant n'est pas un traité agricole, mais un compendium : le *Miroir des*

---

[247] Oka Mitsuo 岡光夫, « Shōnō sekai no seiritsu » 小農世界の成立 (Formation du monde de la petite paysannerie) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.143.

[248] Verschuer Charlotte von, *Le riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des Hautes Etudes Japonaises, 2003, p.97.

aliments de notre pays[249] (*Honchō shokkan* 本朝食鑑) paraît en 1697. Il s'agit d'une encyclopédie des denrées alimentaires, qui concerne plus particulièrement les plantes médicinales et les remèdes de l'époque Edo. L'auteur est un médecin du nom de Hitomi Hitsudai 人見必大 (vers 1642-1701) qui travaillait pour le gouvernement shōgunal avec son père et son frère pendant l'ère Genroku (1688-1704). L'encyclopédie est publiée progressivement pendant dix ans et comporte douze volumes. On y trouve en particulier des explications sur la manière d'utiliser les produits de l'alimentation pour se soigner, et sont répertoriées à ce sujet 142 espèces de plantes présentes sur le sol japonais. L'ouvrage se réfère très souvent au *Traité exhaustif de pharmacopée* (*Bencao gangmu* 本草綱目), écrit en 1596 en Chine, et connu au Japon sous le nom de *Honzō kōmoku*. Cette source s'avère d'ailleurs aujourd'hui encore inépuisable pour l'histoire des sciences naturelles chinoise[250]. Hitomi, dans son *Miroir des aliments de notre pays*, adopte la même classification des plantes, ainsi que le même format dans ses explications. Il cite également beaucoup Li Shizhen 李時珍 (1518-1593). En revanche, il adopte un point de vue différent, grâce à ses propres expérimentations (faites d'enquêtes, d'entretiens et de visites). Chaque plante voit son nom écrit en chinois et en japonais. La récolte et la fabrication du thé sont évoquées dans cette œuvre qui précède de peu l'*Encyclopédie agricole*. Les deux ouvrages sont d'ailleurs très complémentaires, quoique le *Miroir des aliments de notre pays* comporte des détails beaucoup nombreux que le livre de Miyazaki.

Cette *Encyclopédie agricole* (*Nōgyō zensho* 農業全書) de Miyazaki Yasusada a été publiée en 1697 à Kyōto. Miyazaki est né dans une famille de guerriers de la principauté de Hiroshima. À l'âge de 25 ans, il part servir dans la principauté de Chikuzen. Alors qu'il arrête de servir après ses 30 ans, il commence une nouvelle vie à 35 ans, expliquant lui-même qu'ainsi, « à l'âge de 40 ans [il] vécu[t] au village, ne portant [son] attention que sur l'agriculture, utilisant pieds et mains ». Il défriche, et rédige des conseils sur l'agriculture. Dans le même temps, il voyage régulièrement dans des régions plus développées (notamment

---

[249] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, 5 vols, 1976-1981.

[250] Needham Joseph, « Chemistry and chemical technology » dans Needham Joseph (dir.) *Science and civilisation in China vol. 5 Part 3*, Cambridge, Cambridge University Press, 1976, p.216.

Kyoto où il se rendit au moins deux fois), apprenant des paysans âgés[251], et observant les pratiques agricoles. En 1661, à Kyoto, il aurait fait la connaissance de Kaibara Ekiken, et c'est de cette période que daterait le début de leurs échanges. À cette époque, Ekiken a 32 ans et l'on pense qu'il s'est déjà familiarisé avec les sciences de l'herboristerie. Par ailleurs, Miyazaki est fortement influencé par les savoirs chinois, particulièrement par le *Traité d'administration agricole* de Xu Guangqi. Il fait d'ailleurs des erreurs d'interprétation de ce texte. Par exemple, il comprend que si l'on augmente la taille des parcelles, le travail des champs serait trop compliqué. Or, si le texte chinois n'encourage pas l'agrandissement des parcelles, ce n'est pas en raison de la surcharge de travail afférente, mais des complications liées à l'irrigation des champs[252]. Il semble manquer à Miyazaki des données sur les conditions climatiques chinoises, plus sèches qu'au Japon.

D'ailleurs, il n'a jamais été question d'une simple traduction du *Traité d'administration agricole*, et les savoirs propres de Yasusada ou d'Ekiken, ainsi que l'influence de leurs expériences, sont centraux dans la problématique de l'agriculture japonaise.

Un autre personnage important dans la naissance de cet ouvrage est Kaibara Rakuken 貝原楽件, frère aîné d'Ekiken. Lui aussi rencontre souvent Yasusada, et il tient un rôle décisif à l'automne de l'an 9 de l'ère Genroku. Il se rend à Kyoto avec le manuscrit de Miyazaki Yasusada, et, avec l'aide d'un libraire nommé Ibaraki Tasaemon, il consacre du temps, sur Kyoto, à corriger ce manuscrit. Tout en revenant sur les erreurs et les manques, il ajoute au manuscrit un livre de sa propre main. C'est pourquoi, si l'*Encyclopédie agricole* compte dix livres à l'origine, l'œuvre finalisée en compte onze. La première édition est datée du 7e mois de l'an 10 de l'ère Genroku, le mois même où Miyazaki Yasusada meurt à Myôbaru, à 75 ans, sans avoir vu cette version. Jusqu'à la fin de l'époque Edo, ses descendants demeurent des guerriers travaillant dans le domaine agricole. La première version imprimée, éditée par Ibaraki Tasaemon et envoyée à Miyazaki Yasusada, se trouve

---

[251] Yamada Tatsuo 山田龍雄, « Shōhin seisan he no mezame » 商品生産への目ざめ (Réveil de la production de marchandises) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.149.

[252] Takeuchi Keiichi, « Geographical thought in agronomical books of Early Modern Japan. », *Chiikigaku kenkyū*, 2003, n°16, p.3.

aujourd'hui à la maison de la culture de Susenji dans la ville de Fukuoka.

Le but de l'*Encyclopédie agricole* est énoncé par Miyazaki Yasusada dans sa préface. L'agriculture est routinière, et la population augmente, donc les besoins en vivres et en vêtements ne sont pas satisfaits. Dès lors, il faut trouver des solutions pour diminuer la famine et les craintes d'événements climatiques catastrophiques[253]. Miyazaki souligne que le climat du Japon permet de faire pousser une infinie variété de plantes. Or, le pays importe de nombreux produits, ce qui constitue une perte évitable[254]. L'auteur exprime ainsi le souhait d'un Japon plus autarcique. Le souci de l'éradication de la famine est présent tout au long de l'œuvre, et sous-tend le désir de voir la production agricole augmenter[255]. Miyazaki essaie par exemple de montrer l'intérêt du blé, et il présente les changements par rapport au riz. Sa méthode consiste souvent à expliquer comment la hausse de la production permettrait de faire diminuer les famines, avant de détailler les méthodes culturales. Il semble vouloir inculquer une sorte de bon sens dont il estime que les paysans ont besoin, pour mieux les encourager à perfectionner les techniques mises en œuvre[256]. Ses écrits ne sont donc pas seulement explicatifs, ils ont clairement une visée argumentative, en lien avec l'enjeu essentiel de la capacité du pays à se nourrir.

Miyazaki s'adresse prioritairement aux petits paysans, qui constituent le socle de l'agriculture japonaise de cette époque. Dans cette catégorie sont également incluses les personnes sans argent, sans famille, comme le sont en particulier les journaliers[257]. Ainsi, l'auteur écrit à destination de la petite paysannerie afin de l'aider à sortir de la famine, il

---

253 *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.12, p.18.

254 *Ibid.*, p.19-20.

255 Yamada Tatsuo 山田龍雄, « "Nōgyō zensho" no nerai » 「農業全書」のねらい (Intention de l'*Encyclopédie agricole*) dans *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.12, p.151-152 et *Nōgyō zensho* 農業全書 (*Encyclopédie agricole*), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.397.

256 *Ibid.*, p.396.

257 Yamada Tatsuo 山田龍雄, « "Nōgyō zensho" no nerai » 「農業全書」のねらい (Intention de l'*Encyclopédie agricole*) dans *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.398.

montre les efforts qu'il y a à faire soi-même pour s'en sortir. Cette visée presque moralisante s'éloigne de ce que l'on trouve par exemple dans le *Traité d'administration agricole*, qui s'attache essentiellement aux progrès techniques. Enfin, Miyazaki explique dans son ouvrage les multiples vertus de chaque plante décrite. Au-delà de la simple présentation des variétés, il prend en compte les conditions économiques de la petite paysannerie, et réfléchit aux bénéfices du choix de telle ou telle plante selon ces conditions[258] pour la culture. Il conduit les paysans à s'intéresser, par un choix raisonné des cultures, à la meilleure façon de s'enrichir.

Le *Shinmin kangetsushū* est le plus ancien traité agricole du Japon, mais il n'a pas le poids de l'*Encyclopédie agricole*. Cette dernière est composée de onze livres. Les productions agricoles sont classées en différentes familles. Chaque livre traite une ou plusieurs familles de produits agricoles. Par exemple, le thé est évoqué dans le livre 7, qui décrit la production agricole des « Quatre arbres »[259]. L'ouvrage expose par ailleurs une large part des cultures de l'agriculture japonaise du XVIIe siècle et renseigne aussi bien sur les méthodes culturales (choix des sols, fertilisation, maintenance, calendrier), que sur l'outillage et les méthodes de transformation de produits agricoles (thé, laquier, soie). On pourrait rapprocher son importance dans l'histoire agricole du Japon à celle du *Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres (1539-1619) pour l'histoire agricole française. L'influence intellectuelle de l'*Encyclopédie agricole* est attestée par les nombreuses références qui émaillent la plupart des traités d'agriculture rédigés après. Par exemple, dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* (*Kōeki kokusankō* 公益国産考) parus en 1859, l'auteur Ōkura Nagatsune écrit :

> Comme les techniques de plantation et de fabrication sont expliquées minutieusement dans l'*Encyclopédie agricole*, nous avons noté uniquement les points essentiels de produits locaux qui peuvent rapporter de grands profits. Pour plus de détails, il faut se reporter à l'*Encyclopédie agricole*.[260]

---

[258] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.103.

[259] Thé, mûrier à papier, laquier et mûrier.

[260] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859,

On voit ici que l'auteur, 150 ans après la parution de l'*Encyclopédie agricole*, considère toujours cet ouvrage comme la référence essentielle dans la description des techniques du thé. Le contenu encyclopédique de l'ouvrage de Miyazaki, et sa parution à un moment charnière de l'époque Edo a contribué à le rendre populaire. Ainsi, outre la fertilité des terres, c'est aussi la fécondité de la littérature agricole que Miyazaki encouragée dans la période qui suit la publication de son *Encyclopédie agricole*.

Les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* (*Kōka shunjū* 耕稼春秋) ont été écrits en 1707 par Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719) au village Kuden dans la province de Kaga (aujourd'hui Kanazawa). Tsuchiya est un fonctionnaire du fief de Kaga, dans le cadre du système *tomura* 十村制 [261]. Dix ans après la publication de l'*Encyclopédie agricole*, on perçoit nettement son influence dans les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne*. Plusieurs exemples sont empruntés à Miyazaki. Pourtant, dans sa préface, Tsuchiya, qui prend d'ailleurs la suite de son père pour la rédaction de l'ouvrage, évoque d'autres influences. Il écrit : « J'ai appris des vieux paysans et de ceux aux connaissances élevées, j'ai mesuré l'amélioration des techniques, j'ai beaucoup d'estime pour leurs expériences et leurs idées, et trente ans passèrent sous la direction des paysans[262] ». Tsuchiya a donc beaucoup étudié « sur le terrain » les techniques et les outils de chacun, et il les explique avec simplicité dans son ouvrage. Pendant trente ans, Tsuchiya entreprend d'améliorer les rendements de l'agriculture de sa région, et son livre, fruit de ces longs travaux, n'est donc pas une simple reprise avec variations de l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki. D'ailleurs, un brouillon daté d'avant 1707 existe, qui atteste que les réflexions de Tsuchiya n'ont pas attendu la parution de l'*Encyclopédie*. Sans doute l'œuvre de Miyazaki a-t-elle créé une forte stimulation, et a-t-elle permis à Tsuchiya d'évaluer ses propres constats. Miyazaki, avec ses quarante ans d'observations mis au service des lecteurs, apporte à

Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.318.

[261] A l'origine, le terme désigne un chef de village, administrateur de dix villages dans le fief de Kaga (préfecture d'Ishikawa). La responsabilité s'étendit par la suite. Le recrutement se faisait parmi les petits guerriers locaux, mais ils avaient le statut de paysans.

[262] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4.

Tsuchiya la confirmation que son propre projet est valable. Malgré les proximités entre les deux œuvres, deux caractéristiques distinguent fortement l'*Encyclopédie agricole* et les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne*.

D'abord, Tsuchiya est retiré du monde, mais travaille pour le village. Miyazaki adopte un point de vue plutôt scientifique tandis que Tsuchiya se pose en fonctionnaire rural embrassant des responsabilités. Ensuite, la destination géographique des recommandations faites dans les œuvres est différente. Les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne*, contrairement à l'*Encyclopédie*, s'adressent aux régions du fief de Kaga, ce qui en fait par ailleurs le traité d'agriculture le plus précis sur l'agriculture des régions du Hokuriku[263].

Les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* constituent un véritable traité d'agriculture du « monde réel », par opposition à d'autres ouvrages plus théoriques. Tsuchiya, dans sa préface, s'appuie sur son expérience vieille de trente ans et déclare que les connaissances accumulées recueillies dans son livre ont pour but d'éclairer « les paysans aux faibles techniques » (*gijutsu no hikui nōmin* 技術の低い農民)[264]. Dans son ouvrage, ces « paysans aux faibles techniques » deviennent *damin* 惰民, Horio Hisashi 堀尾尚志 traduit ce dernier terme par « paysans aux faibles techniques » (*gijutsu no hikui nōmin*) en japonais moderne et il recommande d'éviter une traduction directe de *damin* par *namake hyakushō* 怠け百姓 c'est-à-dire « paysan fainéant, négligent ». Tsuchiya rejoint l'attitude générale des élites vis-à-vis des gens du commun, commune à l'époque d'Edo ; il est de tradition de dire que « le peuple est ignorant et stupide », depuis l'époque de Heian. Pour Tsuchiya, sur cent paysans, seuls cinq ou six étudient avec zèle dans le village. Son ouvrage a donc une visée idéologique bien plus que théorique. Horio souligne, au sujet du manque de compétences des paysans déploré par Tsuchiya, que le mouvement d'émancipation de la petite paysannerie commence au début de la période Edo, mais s'est fait à des rythmes différents selon les régions. Cette tendance n'arrive que pendant l'ère Genroku (1688-1704) dans le fief de Kaga. Ainsi, Tsuchiya, en tant que fonctionnaire, a probablement fait face à de petits paysans déjà indépendants, qui, selon lui, avaient donc besoin de sortir de leur état de

---

[263] Le Hokuriku est une zone géographique du Japon comprenant les actuelles préfectures de Toyama, Ishikawa et Fukui située face à la mer du Japon.

[264] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4.

« paysans aux faibles techniques ». Ceux qu'il désigne ainsi seraient donc plutôt des *nami hyakushō* 並百姓, des paysans ordinaires[265]. Ainsi, le but de Tsuchiya dans son ouvrage des *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* est de faire progresser les compétences techniques, jugées insuffisantes, de la masse paysanne.

Les préceptes aux successeurs (*Nōji isho* 農事遺書) ont été écrits en 1707 par Kaga Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), administrateur *tomura* dans le fief de Kaga. L'ouvrage, en cinq livres reliés, traite principalement du riz, de soja, et de légumes. La gestion d'une propriété agricole que décrit Kano s'adresse plutôt aux propriétaires terriens dotés de terres assez vastes[266]. Kano est d'ailleurs lui-même un grand propriétaire terrien, et il écrit avant tout pour transmettre ses savoirs à ses propres héritiers. Il adopte une démarche rationnelle, pesant le pour et le contre, et préférant acheter des biens indispensables plutôt que de les produire si cela risque de n'être pas rentable. Son œuvre, qui a un rôle de transmission des savoirs aux générations suivantes, traduit la pensée technologique et agricole de l'auteur, qui veut former ses héritiers. Ainsi Kano ne traite-t-il pas exclusivement de techniques, le texte est émaillé de réflexions personnelles et philosophiques, sur la manière dont un homme doit vivre et se comporter. On comprend donc que, dans l'esprit de l'auteur, la pratique de l'agriculture permet de grandir en tant qu'individu : un lien fort est établi entre la technologie et l'humain[267].

Le sujet du thé est évoqué assez brièvement par Kano, mais ses remarques portent à la fois les méthodes culturales (ensemencement, fertilisation) et sur la fabrication. L'auteur présente des thés et des engrais qu'il est le seul à avoir décrit. Il s'attarde aussi, à la faveur de l'évocation du thé, sur le comportement qui convient aux valets : avec cette digression, on retrouve l'objectif de formation des héritiers – en tant que maîtres du domaine.

Le *Précis des techniques agricoles* (*Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記) est écrit en 1724 par

---

[265] Yamada Tatsuo 山田龍雄, « Shōhin seisan he no mezame » 商品生産への目ざめ (Réveil de la production de marchandises) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.173.

[266] Shimizu Takahisa 清水隆久, « Gendai no nōmin ni uttaeru mono » 現代の農民に訴えるもの (Plaintes aux paysans de notre époque) dans *Nōji isho* 農事遺書, 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.206.

[267] *Ibid.*, p.207

Sunagawa Yasui 砂川野水. Le nom de l'auteur serait un nom de plume, ce qui expliquerait le peu d'informations dont on dispose sur lui[268]. Il aurait été administrateur de village (*Jikata yakunin* 地方役人) dans la région du fleuve Yoshino, dans le fief d'Awa sur l'île de Shikoku. Le *Précis des techniques agricoles* peut-être vu comme un traité agricole plus généraliste, non spécialisé dans les techniques agricoles du fief d'Awa. D'ailleurs, il n'est pas fait mention de la région dans l'ouvrage, ce qui participe de la difficulté à élucider de manière définitive l'origine du document. Cependant, les descriptions des doubles récoltes et de la culture de l'indigotier, spécialités de la région, lient implicitement l'ouvrage à l'agriculture locale[269]. La visée de l'auteur apparaît comme la volonté d'aider au développement commercial de la petite agriculture, ce qui s'inscrit pleinement dans le mouvement de renforcement du système féodal[270].

Les *Considérations sur les travaux de la maison* (*Kagyōko* 家業考) comptent 37 pages seulement dans sa version imprimée contemporaine, et leur auteur, comme la date de rédaction, ne sont pas connus. La version dont on a pu prendre connaissance vient de la préfecture de Hiroshima, mais il demeure difficile d'affirmer que l'ouvrage est lié à cette région. Certains indices ont permis d'estimer la date d'écriture pendant l'ère Meiwa (1764-1771)[271]. Les *Considérations sur les travaux de la maison* diffèrent des autres ouvrages en cela qu'il ne s'agit pas d'un traité agricole *nōsho*. Le livre se rapproche d'un livre de gestion, ne comportant pas d'éléments innovants sur les techniques agricoles[272]. L'ouvrage se fonde sur l'expérience personnelle de l'auteur qui, comme Kano dans *les préceptes aux*

---

[268] Oka Mitsuo 岡光夫, « Chosha to taishō chiiki » 著者と対象地域 (Auteur et objet régional) dans *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.404.

[269] *Ibid.*, p.408.

[270] *Ibid.*

[271] Ozu Yūji 小都勇二, « Teihon ni tsuite » 底本について (A propos du texte original) dans *Kagyōkō* 家業考 (Considérations sur les travaux de la maison), 1764-1772, Maruya Jinshichi 丸屋甚七 (-), Nihon nōsho zenshū, vol. 9, p.173.

[272] Ozu Yūji 小都勇二, « Honsho no tokushoku, gendaiteki igi » 本書の特色、現代的意義 (Caractéristiques du livre, valeur contemporaine) dans *Kagyōkō* 家業考 (Considérations sur les travaux de la maison), 1764-1772, Maruya Jinshichi 丸屋甚七 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol. 9, p.188.

successeurs, a la volonté de transmettre ses connaissances à ses descendants. Pourtant il ne s'agit ni d'un livre de compte ni d'un carnet de notes portant des informations sur le temps et les récoltes. Le livre décrit ce que doit être une administration raisonnable, il évoque les erreurs grossières à ne pas faire. Il propose de rares informations sur le thé, également sous l'angle de la gestion du domaine, préoccupation principale de l'ouvrage. Ainsi, on trouve mention du nombre de personnes nécessaires au désherbage et à la cueillette.

Près d'un siècle après l'œuvre de Miyazaki Yasusada, paraît en 1789 un livre dont l'auteur affirme volontairement l'influence de l'*Encyclopédie agricole*, les *Propos sur l'agriculture de notre maison*[273] (*Shika nōgyō dan* 私家農業談) de Miyanaga Shōun 宮永正運 (1732-1803). Cet ouvrage fait partie, avec les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne*, des deux traités représentatifs de l'agriculture du fief de Kaga. Alors que les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* décrivent plutôt l'agriculture de la première moitié de l'époque Edo, les *Propos sur l'agriculture de notre maison* s'attachent à l'agriculture de la seconde moitié de l'époque Edo[274]. Ce n'est toutefois pas la seule différence entre ces deux ouvrages. Les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* dépeignent une agriculture qui doit subvenir aux besoins de la ville voisine de Kanazawa, tandis que les *Propos sur l'agriculture de notre maison* traitent d'une agriculture de subsistance, centrée sur le souci de l'autosuffisance alimentaire[275]. Cela explique en particulier que 53 espèces soient traitées dans le premier ouvrage, quand le second n'en décrit pas plus de 30. Par ailleurs, alors que Miyanaga se réfère abondamment à l'*Encyclopédie agricole* – au moins une vingtaine de fois, il ne se réfère jamais aux *Travaux des champs du Printemps à l'Automne*. L'influence de ce dernier est au contraire très perceptible dans

---

[273] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, vol.6.

[274] Hirose Hisao 広瀬久雄, « " Shika nōgyō dan" no seiritsu to sono rekishiteki haikei » 「私家農業談」の成立とその歴史的背景 (Création des *Propos sur l'agriculture de notre maison* et arrière-plan historique) dans *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803) , Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.331.

[275] Konishi Masayasu 小西正恭, « Kindai he no taidō » 近代への胎動 (Mouvement vers l'époque moderne) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.255.

l'œuvre de Miyanaga[276]. On ignore si l'omission des références à Tsuchiya est une marque de modestie ou plutôt celle d'une sorte de rivalité avec ce prédécesseur.

Miyanaga, comme d'autres auteurs de traités agricoles, tient compte des conditions climatiques de sa région. Aussi sa description de la production de thé n'est-elle pertinente que pour sa région d'origine, le fief de Kaga. Par exemple, les conditions y sont plus difficiles en hiver, et l'agriculture doit s'adapter, comme l'explique clairement Miyanaga. Il reprend d'ailleurs en grande partie Miyazaki sur ce sujet. La démarche semble aller de soi, pour un traité agricole, pourtant elle est unique en ce qui concerne le thé. L'on sait certes que Miyazaki décrit la production du thé plutôt dans la région centrale du Kinai, mais peu sont les auteurs qui adaptent réellement leur discours en fonction des conditions climatiques présentes dans leurs régions. Miyanaga décrit deux thés, le *zatcha* (雑茶) et un thé cuit au chaudron qu'il ne nomme pas. Le *zatcha* n'est évoqué que par lui. Il décrit lui-même ce thé comme « bu par les paysans », ce qui permet toutefois d'élargir la validité du discours à d'autres types de thé.

L'ouvrage *L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi* (*Ichiryū manbai ho ni ho* 一粒万倍穂に穂) a été édité à plusieurs reprises pendant l'époque Edo, mais la plus ancienne version confirmée date de 1786. Le traité a été écrit par Kawai Chūzō 川合忠蔵 (1728-1804) dans le fief de Bitchū (préfecture d'Okayama). Il a connu une grande diffusion grâce à ses multiples rééditions, et ce dans plusieurs villes (Edo, Osaka, Kyoto et Nagoya au moins). Un tel phénomène est assez rare pour un traité agricole de cette période, et l'ouvrage n'a ce point en commun qu'avec l'*Encyclopédie agricole*. Il aurait également joué un grand rôle dans l'amélioration des techniques et la diffusion des connaissances agricoles[277]. L'ouvrage traite aussi bien de l'outillage agricole que de la jachère. Le thé évoqué est décrit

---

[276] Hirose Hisao 広瀬久雄, « " Shika nōgyō dan" no tokuchō to naiyō » 「私家農業談」の特徴と内容 (Particularités et contenu des *Propos sur l'agriculture de notre maison*) dans *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.337.

[277] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « "Ho ni ho" no teihon ni tsuite » 「穂に穂」の底本について (A propos du texte original *L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi*) dans *Ichiryū manbai ho ni ho* 一粒万倍穂に穂 (L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi), XVIIIe siècle, Kawai Gen 川合元 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.94.

comme « identique à ce qui se fait dans d'autres régions [278] ».

L'ouvrage du *Livre du ver à soie, du thé et du mûrier à papier* (*Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書) paraît en 1866 sous la plume de Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882). Takekawa est originaire de la province d'Ise, et sa famille tient un commerce d'agent de change. Il étudie les systèmes d'irrigation, la fabrication de céramique de style Bankoyaki 萬古焼, ainsi que la géographie et les travaux publics. Cela lui permet de publier par ailleurs l'ouvrage *Thèse sur la défense côtière et la défense de la patrie* (*Kaibō gokoku ron* 海防護国論).

Les *Collections essentielles sur l'agriculture* (*Nōgyō yōshū* 農業要集) sont écrites en 1826 par Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858). Cet auteur est un lettré des études nationales (*kokugaku* 国学) et un disciple de Hirata Atsutane 平田篤胤 (1776-1843)[279]. Il aurait pratiqué l'agriculture tout en étudiant. Il propose dans son ouvrage une explication sur les différences entre plantes mâles et femelles pour les produits récoltés[280]. Il traite de 64 produits, dont les 5 grains, les 4 arbres, les 3 herbes, etc. En ce qui concerne le thé, même si Miyaoi Yasuo se montre moins détaillé que d'autres auteurs, il est l'un des seuls à décrire les techniques de fabrication du sencha.

Les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* (*Kōeki kokusan ko* 公益国産考) paraissent en 1859. Il s'agit du dernier ouvrage d'Ōkura Nagatsune. Cet auteur est un agronome originaire de la province de Bungo à Kyūshū, qui a écrit de nombreux ouvrages sur l'agriculture. La visée clairement exprimée est d'aider le peuple à apprendre les techniques agricoles : les famines de la fin des années 1780 pendant l'ère Tenmei (1781-1789) avaient marqué Nagatsune. Après ces famines, il s'est mis à voyager à Kyūshū et Shikoku pour étudier les techniques agricoles[281]. À l'âge de 29 ans, il s'établit à Ōsaka, tout en

---

[278] *Ichiryū manbai ho ni ho* 一粒万倍穂に穂 (L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi), XVIIIe siècle, Kawai Chūzō 川合忠蔵 (1728-1804), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.83.

[279] Hirata Atsutane est un lettré japonais, grand théologien du shinto, il est considéré comme un des quatre grands hommes des études nationales.

[280] Konishi Masayasu 小西正恭, « Kindai he no taidō » 近代への胎動 (Mouvement vers l'époque moderne) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.253.

[281] Iinuma Jirō 飯沼二郎, « Ōkura Nagatsune no shōgai ni okeru "*Kōeki kokusan kō*" no shippitsu jiki » 大蔵

poursuivant ses voyages et son étude des techniques agricoles de la région du Kinai. Son premier ouvrage est publié en 1802 sous le titre de *Bénéfices des paysans* (*Nōka eki* 農家益). Si Miyazaki peut être considéré comme le représentant de l'agronomie de la première moitié de l'époque Edo, Ōkura est sans doute son pendant pour la seconde moitié[282]. Toutefois, alors que Miyazaki insiste fortement sur la culture du riz, avec une description plus complète, Ōkura s'intéresse davantage aux productions agricoles non alimentaires (tabac, indigo, chanvre, coton, thé, en particulier). Le riz tient toujours une place prépondérante du point de vue du système fiscal à l'époque d'Ōkura, mais la conviction que l'augmentation de la production des produits non alimentaires est plus accessible que l'augmentation de la production du riz incite les guerriers à favoriser les plantes non alimentaires. L'espoir, pour les paysans aussi, que les profits seront meilleurs avec ces productions non alimentaires provoque un intérêt croissant pour ces cultures[283]. Les ouvrages d'Ōkura reflètent donc les tendances de son époque, et il écrit sur ces sujets pour répondre à une demande spécifique. La pensée agronomique d'Ōkura est fondée sur un humanisme ancré et une doctrine économique rationnelle. Il veut transmettre les techniques et la pensée agricoles des régions du Japon les plus développées pour les introduire dans les régions les moins développées : il souhaite participer au développement global de son pays[284].

Les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* constituent le recueil des connaissances accumulées par Ōkura tout au long de sa vie. Il y traite des céréales, des produits de la mer comme des produits de l'artisanat. Il donne les avantages liés à chaque produit, car il cherche à améliorer le sort des paysans, condition vue comme préalable au bonheur du pays. Bien qu'il ait passé la majeure partie de sa vie en dehors de l'île de Kyūshū,

---

永常の生涯における「公益国産考」の執筆時期 (La période d'écriture des *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* dans la vie d'Ōkura Nagatsune) dans *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.414-415.

[282] Iinuma Jirō 飯沼二郎, « "Kokusan" to nōmin » 「国産」と農民 ("Produits nationaux" et paysans) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.183.

[283] *Ibid.*, p.185.

[284] *Ibid.*, p.208.

les thés qu'il décrit dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* sont typiques de ceux que l'on y trouve. On trouve en particulier la description du thé vert cuit dans un chaudron (*kamairi cha* 釜炒り茶)[285], qui aujourd'hui encore est fabriqué uniquement sur cette île. Il ne décrit que partiellement la production du thé, en invitant le lecteur à lire l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki Yasusada. Il effectue également une rapide comparaison entre plusieurs thés, selon le goût et la qualité qu'il leur prête.

Les *Notes sur les cultures maraîchères du passé* (*Saien onko roku* 菜園温古録) ont été écrites par Katō Kansai (1782-1866) en 1866 dans le fief de Mito (préfecture d'Ibaraki). Katō Kansai était un petit fonctionnaire local (*tedai* 手代) qui aurait écrit son ouvrage en se fondant sur un ouvrage intitulé *Notes sur les labours* (*Kōsakukō* 耕作控) de Nemoto Rizaemon 根本利左衛門 (date inconnue). Il y a ajouté l'expérience accumulée pendant plus de trente ans par l'observation des villages de sa région[286]. Il traite en grande partie du maraîchage (aubergine, poireau, daikon, et légumineuses), mais il aborde aussi d'autres productions agricoles (thé, coton, châtaigne, etc.) et la fabrication des engrais (engrais verts, eau de cuisson, cendre, etc.). Pour le thé, Katō Kansai s'intéresse principalement à la culture même si la fabrication est brièvement décrite.

Le dernier traité agricole que l'on évoquera est intitulé *Illustration de la fabrication du thé* (*Seicha zukai* 製茶図解). Il paraît en 1871, donc au début de l'époque Meiji, en même temps que l'*Illustration de l'élevage de ver à soie* (*Sansō zukai* 蚕桑図解). Les deux traités sont publiés par le fief de Hikone sans que le ou les noms des auteurs soient connus. Il est possible que le ou les auteurs soient des fonctionnaires du fief, spécialisés dans la production de thé, ou des savants spécialistes des techniques agricoles[287]. Comme son nom l'indique, l'ouvrage est un traité illustré, ce qui est plutôt rare en ce qui concerne le thé. L'ouvrage est

---

[285] Le nom de ce thé est rentré dans le langage courant et nous le nommerons donc par son nom japonais.

[286] Kawamata Eiichi 川俣瑛一, « "*Saien onko roku*" no seiritsu to sono jidai » 「菜園温古録」の成立とその時代 (Création des *Notes sur les cultures maraichères du passé* et son époque) dans *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.385-389.

[287] Kasubuchi Hiroaki 粕渕宏昭, « Teihon to shippitsusha ni tsuite » 底本と執筆者について (A propos du texte original et de l'auteur) dans *Seicha zukai* 製茶図解 (Fabrication illustrée du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.235.

divisé en deux, la première partie étant consacrée à la culture du théier (ensemencement, engrais, taille des arbres) et la seconde partie aux processus de fabrication du thé (cueillette, cuisson, séchage, conservation). Les étapes de culture et de fabrication principales sont illustrées de façon précise et permettent une meilleure compréhension des explications. Vingt et une pages sont illustrées sur les trente-deux que contient l'ouvrage. Il s'agit d'un document essentiel, qui décrit précisément la fabrication du *sencha* selon la technique existant depuis le début du XVIIIe siècle. Entre ces deux dates, nous n'avons que peu d'informations détaillées sur le procédé de fabrication de ce type de thé. Bien que des évolutions technologiques soient déjà visibles, le procédé de fabrication demeure globalement identique et témoigne de manière claire de ce qui se faisait à l'époque Edo. L'ouvrage permet donc de faire le lien entre les deux époques. Il permet par ailleurs de disposer d'une description du gyokuro, qui est alors un thé récent et dont les descriptions sont peu nombreuses. L'ouvrage offre surtout un meilleur aperçu de l'outillage utilisé dans les champs, l'iconographie de l'époque Edo étant peu éloquente concernant le travail des champs de théiers[288]. C'est aussi la présentation des engrais, comme d'ailleurs dans la publication jumelle sur la culture du ver à soie qui constitue le grand intérêt du traité[289].

Nous terminons donc cette revue des traités agricoles par l'*Illustration de la fabrication du thé*, dont la proximité avec l'époque Edo et la richesse iconographique font un ouvrage indispensable pour comprendre et appréhender le thé de cette époque.

En dehors des traités agricoles de l'époque Edo, d'autres sources ont été utiles pour mieux interpréter les techniques utilisées dans le processus de fabrication du thé. Les œuvres les plus intéressantes sont certainement celles écrites par des voyageurs étrangers au Japon au tournant des XVIe et XVIIe siècles avant la fermeture du pays, ou au début du XIXe siècle. Le plus ancien est l'ouvrage du missionnaire jésuite portugais João Rodrigues (1558-1633) *Histoire de l'Église du Japon*[290] (*História da Igreja do Japão*) écrit en 1620. Rodrigues

---

[288] Notamment avec l'ouvrage d'Ōkura Nagatsune, *Leçons sur les commodités des outils agricoles* (*Nōgu benriron* 農具便利論).

[289] Kasubuchi Hiroaki 粕渕宏昭, « Teihon to shippitsusha ni tsuite » 底本と執筆者について (A propos du texte original et de l'auteur) dans *Seicha zukai* 製茶図解 (Fabrication illustrée du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.241.

[290] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema

rédige plusieurs ouvrages sur le Japon et notamment une grammaire du japonais, assortie d'un dictionnaire japonais-portugais. L'auteur a eu des entrées auprès du shogun et il a obtenu la permission de rester dans le pays, même après l'expulsion des missionnaires chrétiens. L'ouvrage de Rodrigues est une des premières traces écrites de la couverture des théiers à Uji, et de la description des tables de séchage[291], éléments indispensables au séchage des feuilles de thé pour faire diminuer leur taux d'humidité. La couverture des théiers était sans doute pratiquée depuis plus d'un siècle, mais aucun témoignage ne l'évoquait avant celui-là. Dans son récit, Rodrigues aborde également la cérémonie du thé, et les mœurs observées au Japon. Cet Européen porte un regard très intéressant sur le thé, qui lui est totalement étranger. Il décrit avec précision des éléments qui paraissent sans doute trop évidents pour être évoqués par un auteur japonais.

Vient ensuite Engelbert Kaempfer (1651-1716), médecin et naturaliste allemand. Il séjourne deux ans au Japon en tant que médecin de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, et il rencontre à deux reprises le shogun Tokugawa Tsunayoshi (1646-1709). Kaempfer écrit plusieurs ouvrages sur le Japon : Le *Flora japonica* et l'*Histoire naturelle, civile et ecclésiastique de l'Empire du Japon*. Dans l'appendice de ce dernier, Kaempfer décrit l'ensemble des processus mis en place par les Japonais pour la fabrication du thé. L'œuvre de Kaempfer est donc importante, elle permet en particulier d'avoir un point de vue européen sur le thé, contemporain de l'écriture de l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki. Elle offre aussi une description de la culture du thé un siècle avant Siebold, et donc une base de comparaison sur un temps long.

Carl Peter Thunberg (1743-1828), botaniste et médecin suédois, est le seul savant européen à avoir visité et décrit le Japon au XVIIIe siècle. Surnommé « le père de la botanique japonaise », il passe quinze mois au Japon entre 1775 et 1776. Bien que cantonné la plupart du temps sur l'île de Dejima, il assemble de vastes collections sur lesquelles il va fonder sa carrière : plantes, insectes, monnaies, livres, etc[292]. Deux ouvrages de Thunberg traitent du thé, le *Flora japonica*

Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), 2 vols., Tōkyō, Iwanami shoten, 1967-1970.

[291] La table de séchage est ce qui permet le séchage des feuilles. Le séchage consiste à enlever par évaporation une grande partie de l'eau de la feuille.

[292] Marie-Christine Skuncke, « Suède, Europe, Japon : Le botaniste Carl Peter Thunberg sur le marché international », *La Révolution française* [En ligne], n°13, 2018.

et le *Resa uti Europa, Africa, Asia*. Le premier est un ouvrage de botanique alors que le second est un récit de voyage. Le *Flora japonica* n'a pas connu de traduction française et n'est disponible qu'en latin. Le récit de voyage est quant à lui connu en français sous le titre *Voyages de C. P. Thunberg au Japon, Par le Cap de Bonne-Espérance, les îles de la Sonde, &c.* Le théier y est évoqué dans un chapitre sur l'agriculture, même si Thunberg s'abstient d'apporter des détails trop nombreux, invitant le lecteur à se reporter au *Flora japonica*. Contrairement à Kaempfer, Thunberg ne s'intéresse qu'à la plante, il ne mentionne pas du tout les processus de fabrication.

Enfin, on doit évoquer un dernier voyageur étranger : le médecin et naturaliste allemand Phillip Franz von Siebold (1796-1866). Il se rend au Japon en tant que médecin de la Compagnie hollandaise des Indes Orientales. Pendant son service, il répertorie la faune et la flore de l'archipel et il rédige plusieurs ouvrages sur ses observations. Il publie ensuite un ouvrage ethnographique et géographique, sous le titre *Nippon*, à partir de 1832[293]. C'est dans ce dernier qu'il évoque le thé. Il s'intéresse à la fois la production et la fabrication du thé, notamment celles du *sencha* qui, comme on l'a vu, sont presque passées sous silence par les auteurs japonais. Il offre également des illustrations du matériel utilisé lors de la confection du *sencha*. Les descriptions schématiques sont faites de façon scientifique, au contraire de simples illustrations. Leur précision est plus importante que celle des illustrations figurant dans les traités agricoles japonais. Le travail de Siebold sur l'agriculture (*Nippon*, 1832-1854), mais aussi sur la chimie de la terre, apporte des renseignements précieux pour aborder les techniques du thé. Sa réflexion est évidemment éloignée de celle de Miyazaki, et elle offre un regard vraiment différent pour concevoir l'histoire et l'évolution des techniques de fabrication du thé.

Enfin, le thé est abordé dans de nombreux textes littéraires ou philosophiques, qui apportent des compléments d'information parfois intéressants. Ces textes sont le plus souvent issus du monde des lettrés pratiquant ce qui deviendra plus tard la cérémonie du thé en feuilles. Si ces sources ne foisonnent pas de détails techniques, y sont évoqués de nombreux ustensiles nécessaires à la consommation du thé, le nom des différents thés, et des informations essaimées sur la fabrication du thé. Dans ce domaine, les ouvrages les plus

---

[293] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), 12 vols., Tōkyō, Yūshōdō shoten, 1977-1979.

importants sont écrits par Baisao 売茶翁 (1675-1763), *Collection d'écrits sur le thé provenant de la montagne aux pruniers* (*Baizan shucha furyaku* 梅山種茶譜略) en 1748, Ōeda Ryūhō 大枝流芳 (?- vers 1755) avec le *Recueil indispensable sur le sencha - Discussions sur le thé près de la baie de bleue* (*Sencha shiyō shū – Seiwan chawa* 煎茶使用集—青湾茶話) en 1756 ou encore Ueda Akinari 上田秋成 (1734-1809) dans ses *Mots futiles de pure élégance* (*Seifū sagen* 清風□言) en 1794[294]. Les apports de connaissances de ces sources, sur des éléments culturels liés au thé, sont particulièrement précieux.

3.2 Les traités agricoles : tentative de typologie

Les *nōsho* ou traités agronomiques sont des ouvrages écrits à l'époque Edo. Ils constituent des sources essentielles pour connaître les techniques agricoles de cette époque. Dans un sens large, ce sont des ouvrages sur l'agriculture, les paysans et les villages, et en règle générale on les considère comme les traités de techniques agricoles d'avant l'ère Meiji. Il s'agit de comptes-rendus ou de rapports, presque tous commandités ou rédigés par des fonctionnaires ou des agronomes des provinces. Ils englobent souvent tous les aspects de la société agricole de l'époque Edo, et ils permettent ainsi de comprendre les techniques et l'économie agricoles, et la société paysanne. Évoquant les techniques d'avant l'arrivée des Occidentaux, les *nōsho* fondent essentiellement leurs descriptions sur les petites exploitations caractéristiques de cette époque, et sur les dires des vieux paysans.

Le *Traité exhaustif de pharmacopée* (*Bencao gangmu*) est importé puis diffusé au Japon au cours de l'ère Keinan (1596-1614). Dans le même temps, le nouveau pouvoir shogunal souhaite stopper les pertes monétaires d'or et d'argent dues aux échanges commerciaux avec la Chine et la Corée, en ordonnant une politique dite de fermeture du pays (*sakoku* 鎖国). Le pays doit dès lors pouvoir fonctionner en autarcie. Ces deux événements sont importants pour la diffusion des savoirs dans le Japon d'Edo[295]. Les traités agronomiques

[294] Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書 (Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, 1972.

[295] Itō Nobuhiro 伊藤信博, « Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo », *Géographie et cultures*, 86, 2013, p.36-37.

sont écrits en très grand nombre dans tout le pays aux XVIIIe et XIXe siècles, avec une forte concentration pendant l'ère Genroku (1688-1704), qui est aussi une période d'épanouissement du commerce intérieur[296]. Le développement de l'agriculture et des villages a permis de soutenir l'épanouissement de la société de l'ère Genroku[297], y compris sur le plan culturel. La convergence du développement agricole, économique et culturel coïncide avec l'apparition des *nōsho*. C'est dans les régions du Kinai et de Sanyō[298], qui sont des provinces anciennement développées, qu'a fleuri le plus grand nombre de ces *nōsho*. Les *nōsho* ont également eu un rôle culturel et éducatif. Ainsi, l'ouvrage chinois *Traité d'administration agricole* (*Nongzhen quanshu*) fait partie des livres conçus pour les études d'herboristerie (*honzōgaku* 本草学) et les sciences de la terre (*chigaku* 地学). Le rôle des *nōsho* n'était pas seulement de consigner des connaissances techniques, ils servaient aussi de moyens de diffusion des informations[299]. On peut enfin signaler que les agronomes de l'époque Edo ne font pas preuve de démarches scientifiques, en particulier ils ne procèdent pas à des expérimentations dans le but de vérifier des théories.

Les *nōsho* sont de plusieurs types, et l'on trouve plusieurs manières de les classer. Une première classification est possible en fonction de l'identité de l'auteur, ce qui s'entend, puisque ces écrits sont souvent issus de l'expérience des auteurs, ou des témoignages recueillis auprès de paysans expérimentés[300]. Une autre classification, en deux catégories, peut être envisagée. On peut en effet distinguer les ouvrages écrits par des savants philologues,

---

[296] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « Nōsho » 農書 (Traité agricole) dans Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.) *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō, nōsan kakō* 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987, p.306.

[297] *Ibid.,* p.307.

[298] Le Kinai est la région autour des villes de Kyōto, Ōsaka et Kōbe, et la région du Sanyō correspond à la partie Ouest de l'île de Honshū (Hiroshima, Okayama, etc.).

[299] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « Nōsho » 農書 (Traité agricole) dans Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.) *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō, nōsan kakō* 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987, p.310.

[300] Smith Thomas C., « Peasant time and factory in Japan », *Past&Present*, n°111, 1986, p.175.

tel Kaibara Ekiken 貝原益軒 (1630-1714) ou Satō Nobuhiro 佐藤信淵 (1769-1850), et ceux composés par des fonctionnaires ayant souvent des responsabilités dans la politique agricole de leurs fiefs. Ces derniers sont désignés sous le nom de traités régionaux *jigata no sho* 地方の書[301]. Ils sont plutôt focalisés sur l'administration et la gestion des domaines, quoique certains s'intéressent assez largement aux techniques agricoles. Dans cette catégorie, nous retrouvons par exemple les ouvrages *Analogies d'un expert agricole* (*Rōnō ruigo* 労農類語), paru en 1722 dans le fief de Tsushima, et l'*Essentiel de l'Encyclopédie agricole* (*Nōgyō zensho yakugen* 農業全書約言), qui reprend largement les généralités de l'*Encyclopédie agricole,* et apporte des rectifications.

On peut aussi classer les *nōsho* selon leurs différentes visées. Ainsi, certains traités servent de guides de bonnes pratiques agricoles (*shidō teki nōsho* 指導的農書), tandis que d'autres, plus illustratifs, sont des traités agricoles vraiment régionaux (*chihō teki nōsho* 地方的農書)[302]. Dans les premiers, qu'on peut considérer comme des traités agricoles « pédagogiques », l'auteur souhaite diffuser les connaissances agricoles, et stimuler l'amélioration des techniques. Il vise un public très large, et les ouvrages sont régulièrement réédités. Ces traités « pédagogiques », qui se présentent comme des manuels, ont une influence réelle sur les politiques et les techniques agricoles. Ils sont souvent les œuvres de savants reconnus. Ainsi, les trois grands agronomes de cette époque, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768-1861) et Satō Nobuhiro, ont écrit des traités agricoles de cette nature. Ces écrits peuvent eux-mêmes être divisés en deux catégories : les traités agricoles généraux, et les traités agricoles spécialisés. L'exemple typique du traité généraliste est sans doute l'*Encyclopédie agricole*. Les traités agricoles spécialisés se consacrent à un produit agricole en particulier, et proposent un exposé plus détaillé sur les moyens humains, l'outillage et les techniques requis. Les ouvrages *Leçons sur*

---

[301] Furushima Toshio 古島敏雄, « Nōsho wo yomu imi » 農書を読む意味 (Signification de la lecture des traités agricoles) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.22.

[302] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « Nōsho » 農書 (Traité agricole) dans Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.) *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō, nōsan kakō* 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987, p.310.

les commodités des outils agricoles (*Nōgu benriron* 農具便利論) ou *Écrits sur l'huile de navette* (*Yūsai roku* 油菜録) d'Ōkura Nagatsune en sont de bons exemples.

Les traités agricoles régionaux, quant à eux, même s'ils sont influencés par les traités agricoles pédagogiques, prennent avant tout en compte les pratiques et les conditions locales, du point de vue du climat et du sol en particulier. Leur visée et leur cible sont différentes : ces traités sont souvent destinés à la descendance des auteurs. Peu nombreux ont une vocation commerciale, le public étant de fait restreint par la spécificité du propos. Ces traités régionaux apportent un éclairage précieux l'histoire locale[303]. Ils ont pour auteurs des « savants » locaux, ou des petits fonctionnaires de provinces, qui assument le caractère détaillé et très spécifique des notations consignées. Ces traités régionaux peuvent aussi faire l'objet d'un classement en deux catégories, en fonction des régions concernées : d'un côté les traités agricoles des régions chaudes (*danchi nōsho* 暖地農書), dont les *Enseignements sur les travaux de la maison* (*Kagyōden* 家業伝) dont un exemple, d'autre côté les traités agricoles des régions froides (*kanchi nōsho* 寒地農書), avec par exemple le *Traité agricole de la région d'Aizu* (*Aizu nōsho* 会津農書).

Les traités agricoles pédagogiques et les traités agricoles régionaux se complètent pour offrir une image du Japon agricole de cette époque. Les techniques décrites mettent au jour une certaine diversité des pratiques au niveau régional[304].

L'ouvrage de Miyazaki Yasusada, l'*Encyclopédie agricole*, a constitué une référence, mais les auteurs des traités qui s'en inspirent ont eu conscience des différences climatiques régionales, et proposent donc des adaptations dans leurs textes[305]. L'*Encyclopédie* accorde une grande importance à la rotation des cultures, à la rationalisation de l'arrangement des cultures dans les champs. Une attention particulière semble aussi accordée au yin et au

---

[303] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « Nōsho » 農書 (Traité agricole) dans Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.) *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō, nōsan kakō* 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987, p.310-311.

[304] *Ibid.,* p.311.

[305] Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Japanese agronomy from the 17th to the 21st century. Origin of traditional agronomy, its changes due to western agronomy and revival », *Osaka University of Economics working paper series*, n°6, 2006, p.3.

yang, même si jusqu'à la fin du XVIIIe siècle on ne trouve aucune mention explicite de cette théorie dans les traités agricoles. Il faut attendre les *Techniques particulières de l'agriculteur* (*Nōkagyōji* 農稼業事) (1793) et les *Digressions agricoles* (*Nōgyōyowa* 農業余話) (1826) pour voir mentionner que la balance entre le yin et le yang est importante, du fait de la dichotomie entre élément masculin et féminin dans toutes créatures, plantes incluses[306]. En dehors de cet aspect, les traités agricoles japonais sont assez peu influencés par ce qui se faisait en Chine, exception faite de l'*Encyclopédie agricole*, qui a d'ailleurs suscité dans sa traduction des erreurs d'interprétations et des adaptations au contexte japonais. Même dans ce cas, on le voit, les *nōsho* s'appuient fondamentalement sur l'expérience agricole japonaise.

Les traités agricoles ont été écrits alors même qu'il n'existe pas de spécialistes des techniques, dans le sens moderne, à cette époque. Les agronomes n'ont pas encore une démarche scientifique, comme c'était le cas d'Ibn al Awann en Andalousie au XIIe siècle par exemple.

Dans les *nōsho*, les connaissances agricoles apparaissent comme le résultat de l'expérience acquise au fil des ans. C'est seulement à la fin de la période Edo que sont menées les premières expérimentations sur le riz, à Nara, par Nakamura Naozō 中村直三 (1819-1882)[307]. Selon Furushima Toshio, les impôts jouent un grand rôle dans cette expérimentation tardive. Pour lui, la fourniture de l'impôt passe avant tout, et le paysan observe et décide de ce qui est le mieux dans le but premier de payer ses impôts. Par souci de sécurité, il s'en tient donc à des techniques déjà éprouvées[308]. À tester de nouvelles méthodes de production, on s'exposerait au risque de ne pas pouvoir payer les impôts. De la même manière, les lecteurs des traités agricoles veulent voir exposer des méthodes concrètes et éprouvées. Les traités se consacrent en particulier à la qualité de la terre et à la manière dont les anciens considéraient les conditions naturelles du sol. Il y a donc un grand conservatisme, associé néanmoins à une curiosité et à une attention réelle aux conditions naturelles et à l'environnement. Parfois par exemple, des cas problématiques sont consignés, sans que

---

306 *Ibid.*, p.3.

307 Furushima Toshio 古島敏雄, « Nōsho wo yomu imi » 農書を読む意味 (Signification de la lecture des traités agricoles) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.25.

308 *Ibid*.

l'auteur soit en mesure de fournir les moyens de résolution directe, l'objectif est de garder trace du problème pour que des observations sur le terrain permettent un jour de trouver les solutions[309].

Les traités agricoles *nōsho* sont indispensables pour comprendre les techniques agricoles de l'époque Edo. Ils représentent l'agriculture japonaise cette période, caractérisée par des techniques agricoles liées à la petite paysannerie plutôt qu'aux grands domaines[310].

3.3 Aperçu de l'agriculture de l'époque Edo

À la fin du XVIe siècle, on assiste à la fin des troubles et à l'unification du pays. Dans ce contexte pacifié, plus question pour les fiefs d'agrandir leur territoire pour augmenter leurs revenus. Le gouvernement shogunal et les fiefs cherchent donc de nouvelles ressources en ce début de l'époque Edo : le défrichement, l'augmentation des surfaces agricoles et des forces productives, constituent des réponses à cette quête. Les famines connaissent un pic au moment de l'ère Kan'ei (1641-1643) elles incitent les fiefs à des politiques encourageant beaucoup la production agricole, en particulier celles de produits de première nécessité. Les fiefs, dès lors, utilisent une grande partie de la force productive pour rendre cultivables toutes les terres restées impropres à l'agriculture jusqu'au Moyen Âge : les lagunes asséchées, les plaines alluviales marécageuses par exemple. Des terres vont également être transformées en champs irrigués grâce à la mobilisation de capitaux qui permettent la création de nouveaux canaux d'irrigation et de nouvelles voies d'accès. Chaque paysan, chaque village étend progressivement sa surface agricole. De nouveaux villages sont même créés. Cette grande entreprise de défrichement du XVIIe siècle se voit attribuer le surnom d'« époque des grands

---

[309] Furushima Toshio 古島敏雄, « Nōsho wo yomu imi » 農書を読む意味 (Signification de la lecture des traités agricoles) dans Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.) *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980, p.28.

[310] Satō Tsuneo 佐藤常雄, « Nōsho » 農書 (Traité agricole) dans Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.) *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō, nōsan kakō* 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987, p.316.

défrichements ». Alors que, selon Guillaume Carré, le Japon était au début du XVIIe siècle un pays sous-peuplé, sous-administré et sous-développé sur le plan des infrastructures, la paix instaurée par le régime Tokugawa a permis un rattrapage économique et démographique[311] de ce retard. Les défrichements font passer la surface agricole de 1,64 million de chō[312] du début du XVIIe à 2,97 millions de chō au début du XVIIIe siècle. Selon Charlotte von Verschuer, 40 % des surfaces en moyenne sont des champs secs et 60 % des champs irrigués. La production agricole serait alors passée de 18 millions de koku pendant l'ère Keicho (1596-1615) à 25,78 millions de koku pendant l'ère Genroku[313]. En un siècle, le Japon connaît donc une hausse de 81 % de ses surfaces cultivées. Dans le même temps, la population aurait doublé ou triplé, selon les différentes estimations des chercheurs, le recensement de 1721[314] évoquant 26 millions d'habitants. Les estimations sur la croissance exponentielle des champs cultivés seraient cependant à revoir, comme l'affirme C. von Verschuer. En effet, les estimations effectuées pour les années d'avant 1721 sont faites sur la base d'une monoculture du riz en expansion, sans prendre en compte les autres céréales, pourtant bien cultivées[315].

L'explosion démographique nécessite quoi qu'il en soit une croissance au moins équivalente de la production agricole. L'aménagement du territoire voulu par le pouvoir shogunal est prolongé à l'échelon local par les différentes maisons seigneuriales. On voit alors apparaître de nouveaux aménagements portuaires (Osaka, Edo, Nagasaki en particulier), ainsi que l'aménagement de cours d'eau et de voies de communication terrestres[316]. Ces dernières

---

311 Carré Guillaume, « L'époque prémoderne » dans Hérail F. (dir) *Histoire du Japon*, Paris, Hermann, 2010, p.662.

312 Un chō 町 est presque l'équivalent d'un hectare. 0,991736 ha plus précisément.

313 Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Londres, Routledge, 2016, p.78.

314 Carré Guillaume, « L'époque prémoderne » dans Hérail F. (dir) *Histoire du Japon*, Paris, Hermann, 2010, p.655-658.

315 Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Londres, Routledge, 2016, p.77-78.

316 Carré Guillaume, « L'époque prémoderne » dans Hérail F. (dir) *Histoire du Japon*, Paris, Hermann, 2010, p.674.

sont indispensables au bon approvisionnement des grands centres urbains comme Edo ou Osaka, mais les marchandises les plus pondéreuses continuent d'être transportées par bateau. La croissance de la demande urbaine stimule le commerce de la production agricole[317]. À partir de la seconde moitié du XVIIe siècle apparaissent les premières politiques de développement de la production agricole à dessein commercial, donc pour la vente sur les marchés des villes. La hausse de la production agricole est certes en partie absorbée par la hausse de la population, mais les surplus dégagés par les paysans alimentent les circuits commerciaux, et Osaka devient la principale place d'échange des produits agricoles, dont le riz.

Parallèlement à l'accroissement de la surface agricole utile s'ajoute une amélioration de la force productive, et l'on assiste à la naissance des conditions permettant une augmentation des rendements, grâce aux progrès dans le domaine technique. En effet, la production agricole a réellement décollé avec l'apparition de nombreuses innovations et améliorations des techniques agricoles de l'époque Edo : irrigation, labour, fertilisation, égrenage, décorticage, etc.[318].. De nouveaux engrais sont aussi utilisés, comme la sardine séchée ou les tourteaux de céréales. Alors que les engrais verts ou humains étaient limités par la production de la propriété, les nouveaux engrais sont commercialisés, et les propriétaires aisés peuvent en faire plus largement usage. C'est le cas notamment dans les régions de l'ouest du Japon et pour des cultures commerciales comme le coton ou le thé. Ainsi, la productivité globale de la surface agricole augmente grâce à la double et la triple culture annuelle, permettant d'alterner, sans période creuse, les plantations de légumes ou de céréales autre que le riz[319]. Les surfaces agricoles sont constamment occupées et les paysans peuvent alterner culture de légumes et de céréales toute l'année. L'outillage agricole s'améliore également, notamment à partir de l'ère Genroku (1688-1703). C'est à cette époque que commence à être utilisée la houe à dent (*bitchū guwa* 備中鍬) pour le labour profond ou

---

317 *Ibid.*, p.682.

318 Verschuer Charlotte von, *Le riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des Hautes Etudes Japonaises, 2003, p.99-106.

319 Baumert Nicolas, Hata Yūki 畑有紀, Ito Nobuhiro 伊藤信博, « L'uniformisation des productions agricoles à l'époque d'Edo : des savoirs géographiques biaisés à l'origine de crises », Géographie historique, n°9 novembre 2016.

encore l'érussoire (*senba koki* 千歯扱き) dont l'efficacité par rapport à l'ancien peigne à érusser (*kokibashi* 扱箸) est remarquable. Le tarare (*tōmi* 唐箕) et le grand van incliné (*sengoku dooshi* 千石筵) sont également utilisés comme instruments à nettoyer les grains. Quant à l'élévation d'eau, le changement se fait entre les anciennes chaînes à palettes (*ryū kossha* 竜骨車) et des roues à palettes simples (*fumiguruma* 踏み車). À l'ère Genroku, les engrais commerciaux (tourteau, sardine séchée) sont largement commercialisés, et principalement utilisés dans la production agricole marchande non vivrière (coton et tabac, surtout)[320].

Avec la hausse rapide de la production agricole, une certaine aisance économique fait son apparition, ce qui permet l'accroissement des terres affectées à la production agricole marchande non vivrière. S'intensifient ainsi la production de mûrier à papier, celle du chanvre, celle du coton pour l'industrie du vêtement, mais aussi du colza, de l'indigotier, du thé ou du tabac. On observe alors une spécialisation de chaque région dans une production, ce qui rend possible un plus grand profit économique. Cela entraîne de fait la naissance des spécialités régionales comme le thé d'Uji, l'indigo d'Awa ou le raisin de Kai. Les matières premières ont cependant assez peu changé depuis l'époque Heian, comme le note Itō Nobuhiro[321]. Ainsi, d'après l'*Inventaire des productions des diverses régions durant les ères Kyōhō et Genbun* (*Kyōhō Genbun shokoku sanbutsu-chō* 享保元文諸国産物帳), recensement botanique national ordonné par Tokugawa Yoshimune 徳川吉宗 (1684-1751) et mené de 1735 à 1738, cinquante espèces sont des légumes cultivés parmi les 88 espèces répertoriées. 42 régions du Japon sont concernées par cet inventaire. D'autres ouvrages comme le *Kefukigusa* 毛吹風 [322] ou le *Guide géographique de la région de Yamashiro* (*Yōshū fushi* 雍州府志) produisent aussi un inventaire des productions agricoles du pays. Ils donnent une idée des principaux produits agricoles du Japon de la première moitié de l'époque Edo. On y découvre en particulier un

---

[320] Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Londres, Routledge, 2016, p.79-87.

[321] Itō Nobuhiro 伊藤信博, « Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo », *Géographie et cultures*, 86, 2013, p.31-47.

[322] Célèbre dictionnaire des mots de saison pour les poèmes *haiku*, de Matsue Shigeyori 松江重頼 (1602-1680), publié en 1645

effort d'uniformisation des cultures[323], car la production des mêmes types de légumes semble avoir été encouragée à travers le pays. Les rares produits qui font leur apparition à cette époque sont la pomme de terre et le maïs, apportés d'Amérique par les Européens à la fin du XVIe siècle.

Sur l'ensemble de la période Edo, on constate donc des progrès très importants dans le domaine agricole, avec une accélération des innovations techniques au mitan de l'époque, autour de l'ère Genroku.

[323] Itō Nobuhiro 伊藤信博, « Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo », *Géographie et cultures*, 86, 2013, p.37.

Chapitre 4

Traduction des traités agricoles de l'époque Edo

4.1 Chroniques de Seiryō, *Seiryōki*[324] (Première moitié du XVIIe siècle)

✧ Produit qu'il faut planter le 1er mois[325]

Thé

✧ Légumes et autres produits que l'on cueille pour manger au 4e mois[326]

Thé

✧ Produit dont on récupère les graines au 9e mois[327]

Thé

✧ Produit que l'on peut planter au 10e mois[328]

Thé

✧ À propos des arbres[329]

Thé

On prend les fruits au 8e et 9e mois sauf pour le thé et Neolisea sericea pour lesquels on le fait au 10e mois.

---

[324] *Seiryōki* 清良記 (Chroniques de Seiryō), ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol.10.

Les *Chroniques de Seiryō* est un calendrier agricole, par conséquent nous n'avons traduit que les fragments textuels qui mentionnent le thé.

[325] *Seiryōki* 清良記 (Chroniques de Seiryō), ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.20.

[326] *Ibid.*, p.31.

[327] *Ibid.*, p.41.

[328] *Ibid.*, p.43.

[329] *Ibid.*, p.83-84.

4.2 Recommandations de paysans, *Hyakushō denki*[330] (années 1680)

✧ À propos des champs de thé[331]

Le thé est consommé par tous, indifféremment du rang social. On peut en planter en bordure des champs ou en montagne, dans les lieux en mauvais état où la culture peut s'avérer difficile, sur des terrains compris à l'intérieur des enclos, ou sur des terres en friche. On sème le thé entre le premier et le deuxième mois. Pour cela, on creuse un poquet de 24 à 27 cm (8 à 9 pouces[332]) de diamètre et de 9 à 12 cm (3 à 4 pouces) de profondeur. On y sème les graines par 20 à 30 en longeant le bord. Si le nombre d'arbres est important, le théier poussera rapidement. Après avoir mis les graines[333] à tremper dans l'eau pendant 6 ou 7 jours, on les plante et elles pousseront bien. Il convient de les recouvrir [de terre] après les avoir plantées. Mais si la terre est dure, cela agira comme un plafond, et les bourgeons auront du mal à sortir. Dans les 2-3 ans, les théiers pousseront dru. Si l'on met beaucoup d'engrais les arbres pousseront bien, mais les paysans ont besoin d'engrais pour les autres cultures, il est donc difficile de les réserver au seul théier. Alors, en hiver, on creuse la terre aux pieds des théiers, on dépose des feuilles de pins, des déchets, etc. puis l'on chausse les théiers. Cela fera de l'engrais. Mais cette astuce est secrète.

✧ Feuilles de pins[334]

On retire les feuilles des pins, en les coupant à la faucille ou, si l'on est minutieux, à la hachette. Pendant la période hivernale, on les enfouit aux pieds des théiers. Cela rajeunit le théier et cela agit comme un engrais. Les feuilles d'arbres, les feuilles de kaya sont des engrais pour n'importe quels arbres. Parmi eux, les épines de pins ont beaucoup de

---

[330] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16.

[331] *Ibid.*, p.138-139.

[332] Pour toutes les mesures présentes et à venir se reporter au tableau des mesures à la fin de l'ouvrage pour les correspondances.

[333] Pour les faire germer.

[334] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.261.

résine et représentent un moyen efficace dans le temps. De plus, elles contribuent à donner un goût particulier au thé. En testant cette suggestion, on éprouvera cette particularité.

4.3 Miroir des aliments de notre pays, *Honchō shokkan*[335] (1697)

✧ Il existe des théiers sauvages et des théiers cultivés. Quand on replante un théier sauvage sur un bon terrain, et qu'on le cultive avec des engrais, lorsque l'on cueille ses feuilles, on n'obtiendra pas un bon thé. En ce qui concerne les théiers cultivés, il faut d'abord récupérer de belles graines de théiers. On bine ensuite un bon champ et l'on y sème les graines. Les terrains sablonneux sont les meilleurs. C'est à la 9e ou 10e lune que l'on bine le terrain, on ameublit la terre, puis on l'aplanit. On tire des cordes parallèles pour tracer des sillons. Pour semer les graines, on place 36 cl (2 gō) de graines en un point, et l'on nommera ce point cela un Pied[336]. En règle générale, un Pied a besoin d'une surface de 45 cm (1 pied et 5 ou 6 pouces) de côté, et on laisse 90 cm (3 pieds) entre chaque Pied. Quand l'on répand les graines, il faut veiller à ce qu'elles ne se touchent pas. On recouvre [les Pieds] de 9 cm (3 pouces) d'épaisseur de terres sablonneuses. Ou alors, si l'on sème au 2e mois, on prend 1,8 litre de graines (1 sho) que l'on répartit sur un terrain de 45 à 48 cm (1 pied et 5 ou 6 pouces) de côté. Il existe aussi la technique consistant à enfoncer légèrement les graines dans le sol, en terrain plat. Quelle que soit la technique choisie, on pense à fabriquer de nombreux épouvantails en bambou, et l'on dressera es pièges de tous les côtés, afin de protéger les graines du picorage des oiseaux. Quand les plants atteignent environ 30 cm (1 pied), on fume pour la première fois les arbustes. Les engrais peuvent être du crottin de cheval, des plantes estivales, etc. Pour ce faire, on enlève de la terre autour du tronc et on ajoute de la fumure. On laisse passer une journée avant de recouvrir de terre le tour du tronc. Quand les plants auront grandi, après 3 ou 4 années, on pourra cueillir les feuilles. À compter de cette première cueillette, on pourra fumer avec des

---

[335] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117-121.

[336] On utilise une majuscule afin de ne pas confondre avec l'unité de mesure.

excréments humains. Pour fabriquer cette fumure, il faut mettre les excréments dans une jarre en terre cuite, ajouter de l'eau, et mélanger. On pourra y ajouter du tourteau ou de la sardine séchée. On mélangera énergiquement le tout 2 à 3 fois par jour. Au bout de 14 ou 15 jours, la décomposition avance et l'on utilisera cette fumure quand elle se sera bien décomposée. Les feuilles supérieures de thé sont appelées « shiro », viennent ensuite « gokutsume », « bechigitsume », « gokuzoroe », et « bechigizoroe ». Les feuilles « uwazoroe » donnent un thé de qualité inférieure. Encore plus inférieur est ce que l'on appelle le « sencha ». Les champs destinés à produire du « shiro » sont amendés à l'automne et pendant l'hiver. Jusqu'au printemps, ils seront fumés 7 à 8 fois. C'est au 12e mois qu'on les fertilise le plus. Pour les champs de « gokutsume » et « bechigitsume », on le fait 4 à 5 fois. Pour ceux de « gokuzoroe » et « bechigizoroe », on le fait 2 à 3 fois. Quant aux champs de « uwazoroe » et « sencha », ils ne sont fumés qu'une seule fois. On fait attention au givre et au froid du printemps. Pour cela, on fabrique des bâches en tissant des roseaux de façon compacte afin de ne pas laisser pénétrer les rayons du soleil. 48 jours après la veille du printemps (*setsubun*)[337], on recouvre les théiers sur le dessus de façon à leur créer un abri. Cela les abritera du givre, de la neige, du vent et de la pluie pendant les 88 nuits[338]. Les 88 nuits passées, on retirera les bâches. On cueille le thé « shiro » au 78e ou 79e jour après la veille du printemps. À cette période, on cueillera d'abord seulement quelques feuilles déjà grandes, et l'on goûte. Si c'est probant, on cueillera la suite. […]

✧ On récolte d'abord les nouvelles feuilles, on les étale ensuite sur une planche, puis on les classe en deux catégories selon leurs qualités. La qualité supérieure donnera un thé excellent (*goku*), la qualité inférieure du sencha[339]. On les met à étuver de la même façon. On fabrique d'abord une couronne de paille que l'on dépose au-dessus du chaudron. Sur ce cercle, on pose un tamis en bambou pour qu'il serve de panier à vapeur. La grosseur

---

[337] La veille du printemps s'entend dans l'ancien calendrier. Il correspond environ au 3 ou 4 février de notre calendrier.

[338] Les 88 nuits débutent au 1er jour du printemps (de l'ancien calendrier) et désignent les 88 jours où il y a un risque de gelée. La cueillette du thé se déroulait généralement à la fin de cette période.

[339] Ici le *sencha* n'est pas le thé que l'on nomme *sencha* aujourd'hui mais plutôt un thé de type bancha. La fabrication du *sencha* contemporain n'apparaît qu'au cours du XVIIIe siècle.

des trous du tamis sont sembles à ceux des tamis utilisés pour le riz. On met les feuilles cueillies dans ce tamis. On les cuit à la vapeur au-dessus du chaudron, en faisant en sorte que les feuilles ne s'empilent pas. Si le feu est faible, l'eau du chaudron ne bouillira pas et les feuilles grilleront. Si le feu est trop fort, le chaudron débordera, cela n'est pas bon non plus. Il convient que l'eau boue sans déborder et le feu brûle sans être intense. On calcule le temps de cuisson à l'aide d'une « horloge », à défaut on le mesure en comptant des objets. Ce temps de cuisson est bien tenu secret par les producteurs de thé, il ne peut être transmis sans permission.

✧ Lorsqu'on a fini de cuire les feuilles, on les étale sur un plateau en bois. On les refroidit lentement à l'aide d'un éventail. Une fois les feuilles refroidies, on prépare un réchaud *hoiro*, au-dessus duquel on étale du papier. On y dépose les feuilles sans les superposer. Au-dessus d'un feu, on les chauffe et les malaxe à la main. La température du feu n'est ni trop douce ni intense. On malaxe les feuilles deux fois. On les rassemble ensuite dans un coin du panier, et on les mélange délicatement à l'aide de baguettes en bambou. Quand les feuilles semblent prêtes, on les déplace vers une table de séchage placée au-dessus d'un feu doux. On les malaxe délicatement. Quand ce malaxage est terminé, on passe les feuilles aux vans et l'on retire les menus débris, avec les feuilles brisées et brûlées. On ne prend que les belles feuilles, pour cela on répète l'opération : à l'aide de baguettes en bambou, on retire les mauvaises qui s'étaient mélangées aux bonnes feuilles. Ce tri achevé, on passe les feuilles dans 9 tamis différents. Les trous du dernier tamis sont extrêmement fins afin de ne pas briser les feuilles. Celles qui ne passent pas dans les trous sont jetées délicatement à la main. Ensuite, dans un tamis en queue de cheval, on fait voler la poussière de thé. On choisit les feuilles « ailes de faisan », puis on classe les autres selon 7 catégories : « Serres de faucon », « feuilles de saule », « feuilles jaune-clair », « feuilles légères », « feuilles d'or », « pousses roussies », « os », et « queue de luciole ».

4.4 Encyclopédie agricole, *Nōgyō zensho* (1697)[340]

Les quatre arbres

Le théier

✧ Jusqu'à cinq récoltes sont mentionnées dans *le Classique du thé* (*Chajing* 茶経) (780). Chaque récolte porte un nom différent, et l'on distingue les qualités supérieure, moyenne et inférieure. La première récolte est nommée « thé ». Les quatre récoltes restantes sont de qualité inférieure, et je ne compte pas les nommer.

✧ À propos de la cueillette et de l'entreposage des graines.

À la fin de la neuvième lune, les fruits doivent être mûrs[341]. Au moment où ils commencent à se fendre, on prend un panier de la main gauche, on récolte les fruits de la main droite puis on les dépose dans un sac de paille. On les enfouit dans un endroit humide, on les recouvre de terre afin qu'ils ne meurent pas gelés par la neige, puis on recouvre encore le tout. Au printemps, dès le début de la deuxième lune, on doit les retirer de terre et les planter. À coup sûr, des bourgeons auront légèrement poussé.

✧ À propos du choix des terres agricoles.

✧ On dit qu'il est bon de choisir un terrain sous les arbres, orienté au nord [= on suppose qu'il s'agit d'un terrain en pente], car le théier n'aime pas le soleil. Les sols appropriés doivent être fertiles, faits d'un mélange de terre noir et rouge, d'une consistance légèrement visqueuse et caillouteuse. Il ne doit pas être nécessaire de bêcher trop profondément la couche arable, et le sol doit être ferme. Si l'on y utilise du fumier, on obtiendra un sol approprié. Les terrains plutôt durs sont appréciés, car l'enracinement de la racine pivotante n'est pas profond, et ses ramifications sont nombreuses. Les branches et le feuillage sont amples, et le feuillage est d'autant plus dense qu'il ne pousse pas

---

[340] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p. 78-91.

[341] « Après un développement de 9 à 12 mois […] Les valves [du fruit] s'ouvrent et les graines libérées tombent à terre. » d'après Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.15.

verticalement. Ainsi, si par hasard le sol est trop meuble, on recouvre le terrain de pierres et de tuiles sur lesquelles on ajoute de la bonne terre. Dans les champs de théiers, les terres de moyenne qualité sont nombreuses tandis que les bonnes terres se font rares. Dans les trois localités de Yamashiro[342], toutes les terres sont rouges et rocailleuses, ce sont des terres venteuses, sujettes au givre, et très ombragées.

✧ Techniques de production.

Dans le cas de la monoculture du thé, ou si l'on cultive le thé en bordure de cultures sèches avec d'autres produits agricoles, il faut creuser des poquets de 30 cm (1 pied) de diamètre et de profondeur l'année précédant l'ensemencement, et ce tous les 90 cm (3 pieds). On y verse 21 à 24 cm (7 à 8 pouces) d'épaisseur de terre bien fertile sur laquelle on épand des déchets préalablement brûlés. On ajoute enfin beaucoup de fumures. On sème à la deuxième lune. On trace un cercle de 24 à 27 cm (8 à 9 pouces) de diamètre et l'on sème 20 à 30 graines uniformément sur la surface. On les recouvre de terre sur 3 cm (1 pouce). En outre, on peut mettre des épouvantails de bambou en forme de croix afin que faisans et corbeaux ne viennent pas creuser. On ne touche à rien cette année-là, ni la suivante. Cependant, si la plante ne pousse pas bien sur cette terre fertile, on retirera toutes les herbes à l'automne de l'année suivante, et l'on déposera de nombreuses herbes sèches à la place. Sur les terrains normaux, il faudra prendre soin des champs à partir du printemps de la troisième année, en particulier couper les branches trop grandes. Si la sécheresse persiste cette année-là, on pourra répandre de l'eau de riz, des selles diluées et des cendres autour des racines. Dans la mesure où, en général, il est préférable que les théiers soient cultivés sur des terrains légèrement en pente, et bien que l'on dise qu'ils apprécient l'ombre, il vaut mieux vérifier que l'eau s'écoule normalement. Même si ce n'est pas spécifique aux champs de thé, rappelons qu'avec un mauvais drainage de l'eau, les plantes risquent de mourir.

✧ Autre technique de production.

La technique habituelle est de semer dans un poquet, c'est ce qui se pratique partout. Sur les terrains en pente, où la terre est facilement lessivée, et en particulier dans les champs de montagnes, où les vents et le froid sont importants, il est préférable de planter directement des plants de théiers. Les plants serrés vont pousser en largeur, ainsi les

[342] Cela désigne les trois localités reconnues pour leurs thés, c'est à dire : Uji, Dango, et Toganō

vents froids ne pourront pas les traverser, et les théiers pousseront bien compacts. Entre deux plants, on met de la fumure, cela facilite la culture et le sarclage. Sur une terre pauvre où l'on récolte des céréales, il est bon de faire du thé en culture intercalaire. Afin de prévenir les glissements de terrain, ne dispersez pas le fumier et les cendres au vent : petit à petit, la terre de surface s'épaissit et devient plus fertile. En général, les champs de montagnes sont soumis à des vents forts et froids, il est donc préférable de semer de façon resserrée afin que les troncs soient plus larges. Dans le cas d'un terrain plat, il n'y a pas de recommandations particulières.

✧ Encore une autre technique de production.

Les champs de thé sont de trois sortes : champs humides, champs secs et champs de montagnes. Les meilleurs sont les champs humides. C'est dans ce type de champs que sont produits les thés de qualité supérieure. Afin de produire n'importe où, il faut d'abord creuser une tranchée de 60 cm (2 pieds) de profondeur et de 60 à 90 cm (2 à 3 pieds) de largeur, puis couvrir le fond de pierres et de tuiles. Ensuite, il faut mélanger convenablement de la terre fertile (2 volumes) avec du son de riz (1 volume). On épand la préparation sur une épaisseur d'environ 30 cm (1 pied), puis on la piétine pour aplanir et tasser. On emblave dans un mouvement circulaire la quantité d'une tasse à saké de graines de théier que l'on a légèrement pressés. On les recouvre du même mélange de terre, on plante comme précédemment des épouvantails en bambou. En cas de sécheresse, verser de l'eau de riz, couper les mauvaises herbes dans l'année, et garder 7 ou 8 branches qui ont bien poussé pour les planter de façon régulière, et enlever tout le reste.

Technique de fumure.

À la troisième lune, après avoir récolté les jeunes pousses, pendant que l'on arrache les mauvaises herbes des champs de théiers, on creuse profondément près des racines, on y place autant que possible une grande quantité de fougères et d'herbes mortes. Ensuite, il faut retirer les vieilles feuilles de thé, les toiles d'araignées, etc. Selon les moyens dont on dispose, on pourra épandre en quantité des excréments humains, des sardines séchées ou du tourteau. Pendant l'hiver aussi, il faudra retirer la terre autour des troncs, et épandre à plusieurs reprises du fumier que l'on recouvrira à l'aide de terre sèche. Puis au printemps, trente jours avant la récolte, l'on versera autour du tronc un peu d'excréments dilués afin d'aider la maturation, et l'on pourra observer des résultats après 20 jours

environ. En procédant ainsi, les bourgeons sortiront bien et auront une jolie couleur. Cette technique est utilisée pour le thé supérieur d'Uji. Dans les champs moyens [= le sol n'est ni de bonne ni de mauvaise qualité], on coupe les herbes, on met une bonne quantité d'adventices, de bouse de vache ou de crottin de cheval. Si l'on épand une ou deux fois cette fumure pendant la saison froide, on pourra obtenir du bon thé.

✧ Technique de fabrication d'un thé de qualité supérieure

Lorsqu'arrive la 3e lune, on commence la récolte, et il faut l'effectuer rapidement.

✧ Technique de récolte

Pendant que les bourgeons ne sont pas encore tous éclos, on cueille uniquement les nouvelles feuilles que l'on trie entre feuilles de qualité supérieure et inférieure.

✧ Technique de cuisson à l'étuvée

Dans un chaudron, on met un peu plus de la moitié d'eau que l'on porte à ébullition. Dans un panier à vapeur, on étale les feuilles en une fine couche. On place d'abord sur la collerette du chaudron une couronne de paille tressée sur laquelle on pose le panier à vapeur. On couvre le tout d'une planche, puis l'on commence la cuisson. La vapeur emplit le panier, humidifie et ramollit les feuilles. Lorsque les feuilles collent aux baguettes, il est temps de retirer le panier. Il ne faut ni trop cuire ni pas assez. Il est extrêmement important de bien maîtriser cette opération. On retire les feuilles du panier et on les étale en fine couche dans un panier de bambou semblable à un van avec des bords. On les refroidit à l'aide d'un éventail.

✧ Secret de la table de séchage.

Dans un foyer de 42 à 45 cm (1 pied et 4-5 pouces) de profondeur et d'une travée (1,8 m) de longueur, on allume 4 rangées de braises sur la largeur pour faire un feu. On ajoute de la paille au-dessus et l'on étouffe la chaleur à l'aide d'un manteau. On pose ensuite une claie au-dessus du foyer, sur laquelle on aura préalablement collé 2 couches de papier, de type Kōya ou papier épais, et on l'étale jusqu'au bord du foyer. On y étale alors les feuilles refroidies en une mince couche, et on continue à les refroidir comme noté précédemment. On choisit un bambou de deux doigts de large et 90 cm (3 pieds) de long, que l'on fend en deux depuis une des extrémités sur 15 à 18 cm (5 à 6 pouces). On tord légèrement pour créer une courbure. On tresse une corde avec l'extrémité fendue du bambou pour lui donner la forme d'un éventail. Avec cette extrémité recourbée, on peut brasser les feuilles de thé sans les briser. Avant que les feuilles ne soient totalement

sèches, on prépare une autre table de séchage plus tiède pour y transférer les feuilles que l'on mélange ensuite de temps en temps. Lorsque les feuilles sont bien sèches, on cesse de les mélanger. Elles viennent remplir un panier qui permettra de les trier en deux catégories selon leur qualité. Si toutefois il restait encore un peu d'humidité, on devrait remettre les feuilles sur une table de séchage encore plus tiède que la précédente. Ensuite, grâce à un tamis, on trie les feuilles jusqu'à quatre fois. De là, on les dépose sur l'envers d'un plateau sans pieds, et on les trie avec une plume. On tamise encore, jusqu'à douze fois. Enfin, on place le thé dans des sacs de 10 monme (environ 37,5 g), en commençant par le thé [nommé] Serres de faucon[343]. Le thé *Goku tsume* n'est pas mis dans des sacs ni la poudre de thé. Ce sont des thés de très bonne qualité : ils sont mis dans des jarres.

✧ À propos de la chaleur de cette même table de séchage.

La chaleur sera adéquate, si en posant la main sur le papier on la sent progresser graduellement.

✧ Dans le cas d'une table de séchage très tiède, la chaleur est à température modérée.

✧ Technique de fabrication du thé blanchi. (*yubikucha* 湯びく茶)

Lorsque les feuilles se sont finalement ouvertes, on récolte les jeunes pousses sans en oublier une seule. Dans un chaudron, on fait bouillir de l'eau, et l'on met environ la moitié des feuilles fraîches dans deux paniers à anses. On échaude [d'abord le premier]. À l'aide de baguettes, on mélange de haut en bas : si les feuilles s'accrochent aux baguettes, on verse de l'eau de source fraîche dans un baquet plat peu profond pour tremper les feuilles blanchies. On les presse bien, on les fait sécher légèrement, puis on les pose sur la table de séchage. Le feu doit être plus fort que pour le thé de meilleure qualité évoqué précédemment. Notons qu'il est aussi possible de blanchir [les feuilles] dans de l'eau de paille de riz précoce ou de cendre. En effet, si l'on trempe les feuilles dans de l'eau bouillante avec un peu de cendres d'un fourneau, elles verdissent. En revanche, si l'eau n'est pas bien bouillie, le thé [obtenu] n'est pas de bonne qualité, et la couleur aussi laisse à désirer. On plonge à tour de rôle les deux paniers dans l'eau chaude puis on attend selon la coutume en comptant « un, deux, trois » : c'est alors le moment de les retirer. Selon que les feuilles de thé sont jeunes ou vieilles, on doit un peu adapter [ce temps]. Lorsque l'on retire [les feuilles] de la table de séchage, on peut passer 4 ou 5 fois

[343] Thé en feuilles ou matcha de 1ère qualité.

au tamis.

✧ Technique de fabrication du thé infusé. (*senjicha* 煎じ茶)

On récolte toutes les feuilles, jeunes ou vieilles, et l'on ajoute de la soude végétale[344]. On les blanchit brièvement les feuilles et on les refroidit dans l'eau froide. On les presse bien, on les fait sécher en les étalant sur une natte de paille. Lorsqu'elles sont moins humides, on les frotte contre la natte ou bien l'on fabrique une natte de corde, et dessus on les frotte environ trois fois grossièrement. En outre, lorsqu'elles sont à peu près sèches, soit on les passes au crible, soit — c'est encore mieux — on les pose une fois sur une table de séchage très chaude, après quoi on peut en remplit un sac en paille. Un sac rempli pèse 22,5 kg (6 *kan*), sachant qu'une livre pèse 937,5 g (250 *monme*). Le prix normal d'un sac de thé est de 20 pièces d'argent. Dans la plupart des champs de thé, une récolte normale se monte à 30 sacs de thé pour un tan. Par conséquent, le prix de 30 sacs est d'environ 500 à 600 pièces d'argent.

✧ Technique de fabrication du thé à la chinoise. (*tōcha* 唐茶)

Il n'y a pas de différence [en ce qui concerne la récolte]. [Pour la fabrication], on utilise un chaudron chinois [en cuivre]. On crée un fourneau qui aura été enduit comme indiqué ci-après : on colle du papier sur le haut intérieur du fourneau. On verse 1,8 à 3,6 litres (1 ou 2 shō), selon la taille de la marmite, de feuilles fraîchement récoltées et si possible on atténue bien le feu. On mélange les feuilles sans s'arrêter, tout en les plaquant bien sur les parois du chaudron. Quand celles-ci ramollissent, on les retire et on les pose sur une natte de paille, une natte de *Cyperus monophyllus* Vahl[345], ou une natte de Teshima. On les malaxe ensuite lentement sur un objet qui ne brisera pas les feuilles. Une fois bien malaxées, on remet les feuilles dans la poêle et on les mélange comme précédemment, sans s'arrêter. Peu après on les repose sur une natte et on les froisse de nouveau. On répète cette opération cinq à six fois. On les met dans la poêle sept à huit fois. Mais si l'on cuisait les feuilles quatre ou cinq fois, elles seraient cuites et se briseraient. On doit donc arrêter de les malaxer au bout de la quatrième ou cinquième fois. Quant à la cuisson, elle doit se faire sur feu moyen, et elle répand une odeur agréable. Quand on verse de

---

[344] Le mot *aku* あく n'est pas sûr mais nous pensons qu'il s'agit de soude végétale, c'est à dire la cendre obtenue à partir de la combustion de végétaux.

[345] Plante aquatique du même genre *Cyperus* que le papyrus.

l'eau chaude, [le thé] est bon. De plus, en maintenant le feu bien tiède, la quantité de feuilles diminue moins. Les thés supérieurs et moyens qui sont bien cuits comme on l'a préconisé n'ont pas de différence avec le thé d'Uji, ils sont d'ailleurs placés dans des jarres. Le thé à la chinoise (*tōcha*) provenant de champs très fertiles, et fabriqué à partir de belles feuilles jeunes de qualité supérieure ou *betsugi*, a un goût et une odeur particulièrement agréables. Au contraire, les feuilles cuites provenant de terres pauvres ou pas assez fumées ne donnent pas un bon thé. Tôt au printemps, si l'on cueille les feuilles quand elles ne sont pas encore enroulées, lorsqu'on les cuit, elles vont s'affiner telles des langues de moineau ou bien telles des aiguilles[346]. C'est en cela que consiste le thé vert cuit à la marmite, de qualité supérieure. Les Chinois aussi étuvent dans une marmite à vapeur, mais ils ne se contentent pas de cuire le thé : on pense qu'ils le transforment aussi en poudre.

✧ Uji, Daigo et Toganō sont les trois grands jardins [de thé] du pays.

Tous trois sont des terrains très pierreux, de terres rouges et visqueuses. De plus, comme il est écrit dans *le Classique du thé* (*Chajing* 茶経) ces terres sont ombragées sur leur versant nord, peu ensoleillées et venteuses. Il semble que cela convienne aux théiers. Les personnes qui façonnent les champs de thé doivent bien le savoir. À la capitale, en ville, à la campagne ou à la montagne, s'il se trouve quelque terrain qui puisse devenir un champ de thé, alors, quelle que soit sa superficie, il faut absolument en profiter pour produire du thé. Ne pas le faire, c'est dépenser son argent sans raison pour se procurer du thé. Le théier, une fois planté, vit plusieurs années. Pour les personnes aisées, produire du thé peut devenir une distraction. Pour les pauvres, cela peut grandement aider financièrement : faire du thé sur un champ cadastré évite d'acheter du thé pour la maisonnée. Cela nécessite du temps de labeur, mais cela sera rentable aussi pour les générations futures qui économiseront sur le thé.

[346] L'auteur cite le *Traité complet sur l'administration agricole* (*Nongzheng quanshu*) de Xu Guangqi (1562-1633).

4.5 Travaux des champs du Printemps à l'Automne, *Kōka shunjū* (1707)[347]

Les quatre arbres

Le thé

✧ Dans le Kinai et le Tōkaido [l'on procède comme suit] à l'ensemencement.

À la fin du 9e mois, on récolte et on met les graines mûres dans un sac de paille. On enfouit le tout dans un sol humide et l'on recouvre de terre. On pose une protection pour éviter le gel, même sous la neige. Au printemps suivant, le 2e mois, on peut planter ce que l'on a retiré du sol : quelques bourgeons verdâtres sont à tous les coups sortis de terre. D'abord, il importe que le lieu choisi pour créer une plantation soit ombragé par des arbres, et orienté au nord : les terrains bien ensoleillés ne sont pas souhaitables. Le terrain doit être fertile, avec un peu de terre noire ou rouge caillouteuse : la meilleure terre est en surface. Si l'on ajoute des engrais, on peut alors obtenir un thé savoureux. Les terrains durs des jardins ont l'avantage, même si la racine pivotante est peu profonde, de permettre des ramifications nombreuses. Ainsi, les branches et le feuillage sont amples, au lieu de pousser verticalement, et le feuillage d'autant plus dense. Si la terre est trop meuble, il faut la couvrir de pierres ou de tuiles. Si le terrain est trop humide, les théiers flétriront. C'est pour cela qu'à Ishikawa-gun et Kawakita-gun, personne ne possède de grandes plantations de théiers, et qu'à Numa-gun et Nōmi-gun on vend et on fabrique beaucoup de thé de mauvaise qualité.

✧ Technique de cueillette du thé.

On cueille toutes les feuilles, encore à peine ouvertes, entre le 3e et le 4e mois. On verse de l'eau dans un chaudron, à mi-hauteur. On fait bien bouillir et on plonge les feuilles préalablement mises dans un panier. On les laisse bouillir, puis on les fait sécher sur une claie. Le lendemain, quand des plis apparaissent sur les feuilles à demi séchées, on peut malaxer. On fait ensuite sécher les feuilles en extérieur sur une natte de paille. Si le malaxage s'avère insuffisant, on recommence l'opération lors du séchage. Il y a quelques plantations de théiers dans les montagnes de Nōmi-gun : l'hiver, on ficèle les branches

---

[347] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.158-159.

afin qu'elles ne se brisent pas sous la neige. On effectue deux cueillettes : au printemps et à l'automne. On fabrique un peu de thé au printemps, et en plus grande quantité à l'automne. Pour renforcer les arbustes chétifs, on creuse autour et l'on dépose un peu de fumures, ou un léger terreau.

✧ Les plantations de théiers peuvent s'installer aux limites des escarpements montagneux, au bord des champs, que ce soit à la campagne dans les terrains où rien ne pousse, ou près des habitations des villages : dans les grands espaces vides où ne poussent pas les plantes ornementales, on peut en effet faire pousser des laquiers, des mûriers, ou des théiers.

4.6 Préceptes aux successeurs, *Nōji isho* (ère Hōei 1704-1710)[348]

Thé — méthode de gestion et d'étuvage –

✧ À propos de la façon de semer les graines.

Les soins apportés à l'entretien et à la cueillette sont essentiels pour le théier. Une cueillette par mauvais temps flétrira les arbres, même si l'entretien a été bien fait. L'entretien consiste à labourer le terrain et à retirer soigneusement les mauvaises herbes avec un petit râteau. D'abord, on creuse pour tailler les racines que l'on recouvre ensuite avec de la terre sèche. Il est vraiment préférable de changer la terre à chaque fois que l'on pioche. On renouvelle aussi la terre entre les sillons lorsqu'on laboure. La terre doit bien sûr être changée aussi au niveau des racines. Il est important de le rappeler : qu'on n'aille pas s'imaginer pas que les racines de théier ne souffrent quand on ne fait pas l'effort de changer la terre. Quand on sème du blé, on doit entasser la terre aux pieds des théiers afin de ne pas avoir d'eau stagnante. Dans les champs de sarrasin aussi, après la coupe, il convient de semer un peu de son près des théiers. Si la terre aux pieds des théiers s'affaisse, l'eau du dégel stagne et cela abîme les pieds. Les engrais ne sont pas particulièrement nécessaires. Au moment des semailles de sarrasin, des « herbes

[348] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.161-166.

étuvées », des légumes, ou du blé, il peut être profitable de répandre du fumier en faisant attention aux éclaboussures. Les plants de théiers flétrissent à 24 cm (8 pouces) après avoir grandi de 15 cm (5 pouces) grâce à l'ajout d'urine en particulier. En revanche, si l'on répand des « herbes étuvées », ou du fumier, les pousses grandiront un peu et ne flétriront pas. Il ne faut pas rechercher à tout prix à faire pousser les pieds le plus vite possible. C'est ce qui pousse naturellement qui pousse le mieux.

✧ Au moment de la cueillette du thé

C'est après le 5e mois et avant le doyō[349] que la cueillette des premières feuilles est la meilleure. Néanmoins, lorsque l'on infuse ces premières feuilles, l'essence du thé se ressent fortement. Le goût est simple, et sans longueur, ce qui est défavorable. Pour que les jeunes feuilles soient bonnes, la quantité [cueillie] doit être minime. Les premières feuilles sont souvent excellentes. Mais si l'on récolte [les feuilles] après les semailles de Sarrasin, les théiers s'affaiblissent. De même, si l'on taille la haie de théiers après doyō, les bourgeons ne sortiront pas et les théiers risquent de s'abimer. Bien que les pertes soient grandes lorsque cela survient, il est difficile de remédier à l'épuisement des théiers. Il est toutefois possible de ne cueillir qu'un peu de premières feuilles une année sur deux. Lorsque l'on ne cueille pas les premières feuilles, il est préférable de procéder à la cueillette pendant la période de doyō. Après avoir cueilli les bourgeons[350] pendant la période de doyō, on laisse en l'état. On pourra cueillir avant ou après la moisson du riz. Les théiers n'auront pas de dommage si l'on procède à une cueillette tardive. Mais, s'il s'agit de *bancha*, une cueillette tardive donnera un thé plus rouge, de mauvais goûts. Son prix sera bas à la vente, mais on ne peut éviter ce sacrifice si l'on a en tête la détérioration des théiers. Si l'on cueille pendant le 7e mois, alors que le doyō d'été est passé, les théiers seront fortement endommagés. Et si l'on cueille plusieurs années de suite, les arbres mourront à la 4e ou 5e année. Il ne faut donc pas se laisser éblouir sans penser au long terme, ou l'on paiera cher ce manque de sagesse.

---

[349] Le doyō est une période calendérique mis en correspondance avec les 4 saisons. Dans la pratique, seul le doyō d'été était pris en considération. Ce dernier couvre la période de 18 jours précédant le début de l'automne (8 août), soit entre le 21 juillet et le 7 août.

[350] Les bourgeons du théier sont les feuilles les plus jeunes sont trouvant à l'extrémité haute d'une pousse. Le bourgeon peut être cueilli ouvert ou encore fermé.

Il n'existe aucun secret particulier lié à l'étuvage.

Lors de la cueillette des jeunes feuilles et des bourgeons, on étuve dès le matin, puis l'on sèche [les feuilles]. Ainsi, le jus sèche. Les feuilles, qui doivent avoir gardé un peu d'humidité, sont malaxées une seconde fois, puis on les fait sécher comme d'ordinaire. Rien d'autre. Dans le cas du *bancha*, c'est le soir que l'on dépose [les feuilles] dans une corbeille ou un seau, après avoir étuvé et malaxé. On malaxe de nouveau le lendemain matin, puis l'on fait sécher : il n'y a aucune autre opération spécifique. Pour les trois produits énoncés précédemment : jeunes feuilles, bourgeons, produit de cueillette, l'idéal reste de malaxer à plusieurs reprises. Mais comme ces opérations prennent du temps, la technique précédente est devenue d'usage courant. On fait une offrande [de thé] aux divinités bouddhiques et shinto, et aux ancêtres pour le jour anniversaire de leur mort. Lorsque l'on accueille des personnes de hautes dignités, il faut veiller à être extrêmement propre. C'est une grande faute que de malaxer le thé avec des mains et des pieds sales par négligence, ou bien d'utiliser une natte sale. Même si notre voisin agissait ainsi, il ne s'agirait pas de l'imiter. On doit penser à servir dignement les divinités, les ancêtres, les parents, à s'assurer pour cela que les valets[351] se lavent mains et pieds, à poser une natte différente de l'habituelle, ou en tout cas une natte propre et à ne surtout pas utiliser une natte où ont été étalés des vers à soie. Même lors du séchage, il faut mettre des sandales. Lors du second malaxage, qui a lieu dans le jardin immédiatement après être rentré des champs dans le jardin, il faut bien faire attention, car on oublie [de se laver] les mains et les pieds. C'est le maître qui est responsable du manque de tenue de son valet. Si le valet ne se lave pas, c'est comme si le maître était sale lui aussi.

L'eau de cuisson des feuilles de thé bouillies ne doit pas être mélangée avec le fumier, ni versée dans une jarre : la terre durcie par le froid est très peu fertile, il est donc profitable de répandre [l'eau de cuisson] sur la terre de l'enclos, meuble et bien drainée. Cette eau est plus efficace pour cela que l'eau de mer. [L'eau de cuisson] est trouble et fertile, c'est pourquoi certains la versent dans des seaux pour l'utiliser comme fertilisant, mais ils manquent de discernement. L'agriculture est complexe. Il ne faut pas s'attacher

[351] Le texte japonais donne *kerai* 家来 qui en français peut signifier à la fois vassal, serviteur, valet, etc. En l'absence d'un contexte plus précis, nous avons opté pour le terme « valet » car ce dernier peut à la fois désigner un domestique, un serviteur mais aussi un ouvrier agricole.

[seulement] aux apparences, mais plutôt s'interroger sur les causes, consulter d'autres personnes lorsque l'on ne sait pas, se remettre en question, pour bien comprendre les enjeux. Sans cette réflexion de fond, on fournira souvent des efforts inutiles.

Méthode pour planter les graines du fruit du théier.

À la fin du 10e mois, lorsque les graines tombent des fruits bien mûrs, on peut les planter tout de suite. Il est déconseillé de les conserver pour les planter au printemps. Comme pour la culture du mûrier, on enlève la litière sur une surface d'environ 42 à 45 cm (1 pied et 4 à 5 pouces) de côté. On creuse un poquet d'une profondeur d'environ 30 cm (1 pied) dans l'horizon humifère[352]. On comble ensuite le poquet à l'aide de la litière, tout en créant un cercle de 21 à 24 cm (7 à 8 pouces) de diamètre. Sur le pourtour de ce cercle, on dépose des graines tous les 3 cm (1 pouce), et on les recouvre ensuite de terre. Puis on arrache les mauvaises herbes sur une grande surface et l'on en fait une couverture végétale. Le but n'est pas de favoriser la pousse, mais de protéger [les graines] de la neige et du givre. Il faudra retirer ces herbes avant l'équinoxe de printemps. On mélange 36 cl (2 *gō*) de tourteaux de perilla (*shiso*) émiettés avec autant de cendre et de terre pour en faire un engrais, puis on répand celui-ci en l'enfouissant bien au centre des cercles, cela ne nuira pas aux graines.

4.7 Précis des techniques agricoles, *Nōjutsu kansei ki* (1724)[353]

✧ 3e mois

Lors de ce mois, on choisit une belle journée de printemps pour procéder à la première récolte. On ajoute des cendres et de la paille de riz précoce dans l'eau de cuisson. On trempe les feuilles dans le mélange à ébullition. Il faut compter le temps de boire une coupe de thé pour la cuisson. On récupère les feuilles à l'aide d'un panier tressé en

---

[352] L'auteur parle de couche supérieure de la terre, *uwatsuchi* 上土 puis de terre amère, *nigatsuchi* 苦土. Nous y reconnaissons la litière et l'horizon humifère. Ses deux couches de terre forment l'horizon A qui est formé de matières organiques provenant de débris végétaux et animaux. Ce sont les deux couches supérieures de la terre.

[353] *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.362.

bambou puis on les plonge dans de l'eau claire. On les presse ensuite au-dessus d'une natte de paille, et on les malaxe pour les ramollir avant de les mettre à sécher. C'est ainsi qu'est fabriqué le thé bu par les paysans. Rien de tel que le thé pour être planté n'importe où, en procédant petit à petit.

4.8 Propos sur l'agriculture de notre maison, *Shika nōgyō dan* (1789)[354]

Thé

✧ Les terrains en pente orientés sud-est et à flanc de montagnes sont appropriés pour les théiers. De plus, le sol doit être à la fois humide, bien drainé, ferme, et légèrement caillouteux. D'après l'*Encyclopédie agricole*, les sols doivent être fertiles, faits d'un mélange de terre noire et rouge, d'une consistance légèrement visqueuse et caillouteuse. Il ne doit pas être nécessaire de bêcher trop profondément la couche arable, et le sol doit être ferme. Avec du fumier en sus, on obtiendra alors un sol approprié. Les terrains plutôt durs sont appréciés, car l'enracinement de la racine pivotante n'est pas profond, ses ramifications sont nombreuses. Les branches et le feuillage sont amples, plutôt que de pousser verticalement, et ainsi le feuillage est dense. De plus, dans l'ouvrage cité plus haut, il est écrit que les théiers doivent pousser sous de grands arbres pour être bien ombragés, et de préférence sur le versant nord. Mais cela ne concerne-t-il pas seulement les provinces au climat chaud ? J'ai expérimenté pendant plusieurs années : dans cette région où le vent et le froid sont rigoureux, si l'on plante sur des terrains peu ensoleillés, au nord des enclos ou bien à l'ombre des bordures de rizières, les branches et les feuilles ne pousseront pas, et le goût sera très inférieur. On peut donc faire pousser ici les théiers sur un terrain ensoleillé, orienté sud-est.

✧ Si l'on souhaite transformer un terrain en champ de théiers, et que la terre de celui-ci est trop meuble [il faudra creuser des poquets] et y déposer des pierres ou des tuiles pour améliorer le drainage. On versera aussi par-dessus beaucoup de bonne terre.

---

[354] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.154-162, 168-169.

✧ Les trois grandes régions du pays sont Uji, Daigo et Toganoo. Il y a quelques années, quand je suis allé dans le Kinai, j'ai observé les terrains : des terres rouges, argileuses et pierreuses caractérisent ces régions. Dans cette province-ci, aux environs de Toyama, il existe un lieu nommé Anyōbō. On disait que la terre convenait pour le thé et le seigneur Maeda Masayoshi a ordonné que l'on en fasse pousser. On fabrique aujourd'hui du thé sur cette terre qui appartient à un temple zen, et on le déguste sous le nom de Hitomaru : c'est une spécialité de cette province. Lorsque l'on observe la topographie [on remarque que] les terrains choisis se trouvent sur le versant est d'une succession de petites montagnes dotées de terre rouge avec de petites pierres. Cela montre que les conseils du *Classique du thé* et de l'*Encyclopédie agricole* sont transmis des anciens aux modernes. Il faut appliquer ce qui est juste, même dans des endroits éloignés. Quant au désaccord sur le terrain ombragé au nord et sous les arbres, il s'explique simplement par la nécessité des adaptations selon le climat et les différences régionales.

✧ À propos de la récolte des graines

Dans les champs de théiers, on choisit deux ou trois fruits parmi les plus beaux. L'été, au moment de la cueillette, tous les fruits ne doivent pas être récoltés, et à l'aide de fumures suffisantes, les fleurs écloront et fructifieront. Au début de l'hiver, lorsque les fruits sont mûrs et semblent s'ouvrir, on les récolte, et on les dépose dans un panier. On les place ensuite au chaud, par exemple sous l'auvent, là où la neige ne peut s'amonceler. Au printemps suivant, il y sortira à coup sûr de petites pousses verdâtres que l'on récupérera et plantera.

✧ Méthode pour semer

Que ce soit dans un champ de théiers ou pour une autre culture, l'année précédant l'ensemencement, on creuse des poquets de 30 cm (1 pied) de diamètre et de profondeur, tous les 90 cm (3 pieds). On verse là 21 à 24 cm (7 à 8 pouces) de fumier ou de lisier, que l'on recouvre à l'aide de déchets domestiques. Au second mois de l'année suivante, à la fin de la semaine de l'équinoxe, on retire cette couche de déchets à l'aide d'un petit râteau, et l'on ratisse minutieusement la terre du poquet. On sème alors 24 à 25 graines de théiers en dessinant un cercle de 24 à 27 cm (8 à 9 pouces) de diamètre, et l'on recouvre les graines de terre sur 3 cm (1 pouce) d'épaisseur. On ajoute ensuite régulièrement [de la terre] par-dessus. En cas de grande sécheresse, on verse un peu d'eau de cuisson de riz sur les plantations. Sur le pourtour du poquet, on plante

solidement un épouvantail en bambou, pour éviter que des oiseaux ou d'autres bêtes retournent la terre. On verse de l'eau de cuisson de riz sur les bourgeons en cas de sécheresse, et si la pousse s'effectue normalement, on verse de temps à autre de l'urine. Enfin, il faut bien sarcler. Au deuxième automne après l'ensemencement, on enlève bien les adventices qui poussent autour du tronc, et l'on dépose du crottin de cheval et de la terre fertile. À partir du printemps de la troisième année, pendant que l'on régénère les arbres, on en arrache les bouts des plantes qui auraient trop poussé. Il existe également la technique de l'ensemencement en sillon. Cela consiste à faire des sillons dans un champ, on en crée deux et l'on dépose les graines de théier. Entre ces deux microsillons, on fume puis on bute la terre. On dit qu'il est préférable d'utiliser cette technique sur les terres où l'eau s'écoule facilement, et dans les montagnes au climat rigoureux.

- ✧ Le crottin de cheval est le meilleur des fumiers pour le théier. Pendant l'hiver, soit l'on récupère du crottin à l'occasion du grand ménage des écuries, soit l'on amasse ce qu'on trouve sur le bord des chemins. À défaut, les excréments humains et le tourteau peuvent faire l'affaire. La sardine, en revanche, appauvrit l'arbre en plus de faire perdre du goût au thé.
- ✧ Utilisation du fumier dans un champ.

  Au second mois, si la neige a disparu, on nettoie les champs de leurs déchets et l'on retire les herbes desséchées du pied des théiers. À l'aide d'un petit râteau, on racle superficiellement la terre, puis on la recouvre de crottin de cheval ou de terre fertile. Après cela, dix jours avant le début de la cueillette, on retire cette fumure et, après avoir [une nouvelle fois] nettoyé les champs et le pied des arbres, on verse de l'urine en une fois. Ainsi, les branches et les feuilles deviendront vigoureuses, et leurs couleurs seront encore plus remarquables.
- ✧ À la fin du 5e mois, après avoir terminé la cueillette, on retire encore les adventices, on racle autour du pied des arbres comme précédemment, et l'on met autant de terre fertile que possible, avec des herbes desséchées. On arrache les vieilles feuilles, on nettoie les toiles d'araignées, etc.
- ✧ À la fin du 10e mois, avant l'arrivée des premières neiges, on sème du rizon aux pieds des arbres, sur environ 2 à 3 pouces d'épaisseur, ou bien on recouvre les pieds avec les déchets des champs. Ainsi, les arbres supporteront mieux les rigueurs hivernales de la province.

✧ Le théier ne doit surtout pas pousser en hauteur. Une pousse verticale prend toute l'énergie de l'arbre, et les feuilles ne poussent pas bien sur les branches. De surcroît, les années de grand froid [le théier] risquerait facilement d'être blessé. Sa taille doit être comprise entre 1 pied et 5 pouces et 2 pieds. On taille l'arbre en arrondi, comme l'azalée en forme de boule, si l'on veut en cueillir les bourgeons. L'arbre pousse ainsi dans la largeur, et il étendra ses branches pendant les 3 mois d'hiver tout en étant préservé sous la neige. Même par grand froid, les branches ne souffriront ainsi d'aucune blessure.

✧ À propos de la cueillette

La première récolte se déroule dans cette région-ci à partir du 8e jour du 4e mois. La veille, on nettoie les toiles d'araignées, et autres souillures des champs, et le jour même on récolte les bourgeons pas encore ouverts. On les place dans un panier ou tout autre contenant pour les rentrer. On choisit bien chaque feuille (en retirant celles mangées par les insectes ou abîmées), on les plonge dans l'eau claire puis on les égoutte. Hommes et femmes se changent alors, se lavent les mains, se rincent la bouche et seulement après malaxent les feuilles. Par la même occasion, on nettoie le chaudron de 3,6 ou 5,4 litres (2 ou 3 shō) que l'on pose sur le plancher. Il est possible de malaxer les feuilles sur les parois intérieures du chaudron. Du jus coule des feuilles : quand l'humidité est suffisante, on allume un feu, et on fait sécher [les feuilles] au-dessus, sur un séchoir *hoiro*. Ensuite, on étale les feuilles dans une boîte carrée, ou un plateau carré éventuellement laqué. On dépose le tout sur le sol de la coursive extérieure, à l'ombre. Lorsque les feuilles ont refroidi, on peut les remettre sur le séchoir *hoiro*, pour les sécher une ou deux fois par jour. Après 6 ou 7 jours, une fois les feuilles complètement sèches, on les place sur un plateau carré, on trie les résidus et autres déchets, et on sèche une dernière fois avant de laisser refroidir. On conserve les feuilles dans une jarre. Pour cette opération, on utilise des baguettes, pas question de toucher avec les mains. De plus, comme nous l'a enseigné le maître Ginshō Anzuigen[355], lorsque l'on malaxe pour la première fois les nouveaux bourgeons, il est préférable de les malaxer avec la cendre obtenue par la combustion de bois de sésame.

✧ Le *zatcha* (雑茶) est le thé que boivent quotidiennement les paysans. Aux environs du

[355] Ginshō Anzuigen 吟松庵瑞厳 (?-1776) est un moine du Onkōji 恩光寺 dans l'actuelle préfecture de Tōyama. C'est dans ce temple que l'auteur Miyanaga Shōun a fait son apprentissage du zen.

solstice d'été, le feuillage du théier est bien épais. Quand on a rassemblé la main-d'œuvre suffisante, on récolte les feuilles rondes qui conviennent bien. Mais on ne cueille qu'après avoir retiré les toiles d'araignées et les adventices. On rentre avec les feuilles placées dans un panier de paille, on trie pour écarter les feuilles mangées par les insectes et abîmées. On lave bien les feuilles restantes à l'eau, et on les plonge dans un grand chaudron, dans deux fois leur volume d'eau. Puis on y pose un objet semblable à un tamis en bambou, pour y placer les feuilles qui vont donc cuire à l'étuvée, comme avec un panier vapeur. La cuisson achevée, on refroidit les feuilles hors du chaudron, que l'on vide en récupérant l'eau dans un baquet plat. On malaxe alors de nombreuses fois les feuilles de thé avec cette eau. Quand elles ont été bien malaxées et qu'elles sont enroulées, on les ouvre une à une à la main puis on les fait sécher à l'ombre, sur une natte. On grille les feuilles bien sèches dans une casserole, on les refroidit puis on les conserve dans des sacs de paille. De temps en temps, on en retire une ou deux livres que l'on grille à la casserole pour en boire. Un sac pèse 22,5 kg (6 *kan*) et dans cette région 1 livre vaut 750 grammes (200 *monme*) et 1 kg125 (300 *monme*) à Mino.

✧ Le thé est utilisé par tous lors des repas, de la même façon et sans distinction de classe sociale ou de richesse. C'est pourquoi des thés d'Uji, de Shigaraki, de Mino, Hida ou de Murakami en Echigo, sont importés en grande quantité et sans limites de coût dans les provinces. Les provinces prospères s'en inquiètent. Si l'on sème une fois du thé, il poussera ensuite naturellement, et le champ ensemencé sera transmis aux générations suivantes, voilà comment les familles paysannes peuvent avoir assez de thé pour l'année. C'est particulièrement vrai dans la région de Yamamura où le riz et le chanvre sont difficiles à cultiver, mais où au contraire le thé pousse bien, puisque les champs montagneux lui conviennent. On peut profiter d'une pause dans les autres travaux agricoles pour créer un champ de théier en semant des graines. Les paysans âgés sont les plus avisés, qui créent des champs et les laissent à leurs descendants. Lorsqu'ils meurent, à l'occasion de leur veillée funèbre, on sert alors le thé qui est un vrai luxe.

4.9 L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi, *Ichiryū manbai ho ni ho* (XVIIIe siècle)[356]

✧ Les dix herbes importantes.

La qualité d'un thé est le résultat de sa cuisson [lors de son passage] sur le séchoir *hoiro*. On place d'abord dans un chaudron les feuilles récoltées, puis on les fait sécher à l'ombre. Il faut éviter de les exposer au soleil. Lorsqu'elles sont sèches, on malaxe les feuilles et elles rétrécissent. On les cuit alors trois fois puis on les place sur le séchoir *hoiro*. Ce dernier est constitué d'un cadre d'un pied de côté, recouvert sur le fond de papier japonais. On peut superposer plusieurs feuilles de papier. On allume un brasier sous le chaudron, on brûle de la paille pour adoucir le feu. On vérifie la température du séchoir *hoiro* en posant sa main sur le papier. En voyant les feuilles enroulées sur elle-même, on pensera dans un premier temps qu'elles sont sèches, on ne verra qu'après s'en échapper de l'humidité. À ce moment-là, on retire [les feuilles] rapidement. Si on les grille trop longtemps, le parfum du thé s'estompera. On pose ainsi les feuilles 5 ou 6 fois sur le séchoir *hoiro*. On les verse ensuite dans une jarre que l'on ferme hermétiquement. [Avant] de boire le thé, on pose une nouvelle fois [les feuilles] sur le séchoir *hoiro*, puis on fait bouillir de l'eau afin de les y tremper. En procédant ainsi, même un thé de qualité médiocre deviendra un très bon thé : dans toutes les provinces, les thés d'Uji et de Tanba sont renommés. Or la fabrication de ces thés est identique à celle que nous avons décrite.

4.10 Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier, *Kaiko cha kami no ki no fumi* (1866)[357]

✧ Méthode pour façonner un champ de théier.

Pour semer le thé, on crée des sillons dans la longueur, orientés nord-sud. On tend alors

---

[356] *Ichiryū manbai ho ni ho* 一粒万倍穂に穂 (L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi), XVIIIe siècle, Kawai Gen 川合元 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.82-83.

[357] *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.168-169.

une corde pour creuser la terre sur une largeur de 30 cm (un pied) et une profondeur de 3 cm (un pouce). On aplatit bien cette tranchée que l'on recouvre de suffisamment de fumures. On choisit de bonnes graines du théier desquelles on retire la peau, puis on les sème toutes sans exception dans la tranchée. On laisse un intervalle de 9 à 12 cm (3 à 4 pouces) entre chaque graine. On sèmera ainsi de nombreuses graines. Lorsqu'elles auront germé, on retirera les plants qui auront mal poussé. On ajoute de la terre sur les graines semées. On creuse alors des sillons que l'on recouvre de déchets domestiques, de poussières et même de feuilles d'arbres. Tous les 90 à 120 cm (3 à 4 pieds) creusez un sillon et semez-y des graines [= très probablement de céréales dans le cadre d'une culture mixte] puis faites comme avec le précédent sillon. Il faut labourer comme à l'accoutumée entre les sillons. Jusqu'à ce que les théiers deviennent assez grands, on peut faire de bonnes récoltes sur ces espaces. Les adventices ne pousseront pas si l'on a effectué un labour, la nature et la fumure prendront soin du théier. Sur les interstices, plantez un à un quelques mûriers espacés d'une travée. Si vous coupez les branches du mûrier l'été venu, le pied grossira et de nouveaux rameaux de 4 ou 5 branches auront poussé d'ici 3 à 4 ans. Ils atteindront une taille de 7 à 8 pieds, et leurs feuilles seront épaisses et tendres, ce qui est idéal pour les utiliser en sériciculture.

4.11 Collections essentielles sur l'agriculture, *Nōgyō yōshū* (1826)[358]

- ✧ Parmi les produits agricoles, le blé, le millet, le panic, etc. génèrent des bénéfices assez faibles, mais il faut absolument en produire. […] Le laquier, le mûrier à papier, le mûrier, le théier, le paulownia, le palmier à chanvre, le cryptomère, le cyprès du Japon, génèrent au contraire de gros profits[359].
- ✧ 57 : Thé

---

[358] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.19, 52-53.

Dans cet ouvrage aussi, le théier apparaît à plusieurs endroits différents, nous avons indiqué en note de bas de pages, les pages correspondantes à chaque partie.

[359] *Ibid.*, p.18-19.

On récolte les fruits au 9e mois, on les entrepose dans des sacs de paille que l'on enfouit dans un terrain humide. On les déterre au 2e mois pour planter les semis. Lorsque ceux-ci atteignent une hauteur de 45 cm (1 pied 5 pouces), on les transfère sur le champ principal. La pousse s'effectuera plus vite si l'on enfouit des épines de pins aux pieds des troncs.

✧ 58 : Fabrication d'un thé de qualité supérieure.

Une cueillette au début du 3e mois est considérée comme une récolte précoce. On cuit à la vapeur toutes les feuilles fraîchement cueillies. Pendant la cuisson, lorsque les feuilles sont ramollies et collent aux baguettes, on les retire pour les déposer sur la table de séchage. Dans le réchaud, on allume un feu, éventuellement avec du charbon de bois. On brûle de la paille par-dessus et l'on recouvre d'un manteau afin d'adoucir le feu. On pose une claie en bambou au-dessus du foyer, avec deux couches de papiers épais qui s'étendent jusqu'au bord du réchaud, et que l'on fait sécher. On fera sécher le thé dessus. Après la cuisson à la vapeur, on rafraîchit tout de suite [les feuilles] à l'aide d'un éventail que l'on pose alors sur la table de séchage.

✧ Autre technique

On cueille [les feuilles] 5 jours avant le milieu du 3e mois. On les cuit à l'aide d'un panier à vapeur. La couleur des feuilles sera plus belle si on les cuit au-dessus d'une eau de cuisson enrichie de cendres de tige de sarrasin. On place ensuite les feuilles dans un sac fait de cordes que l'on presse pour en extraire le jus. On fait sécher les feuilles, et on les grille sur la table de séchage. Enfin, on les trie à l'aide d'une plume de femelle de faisan versicolore[360].

4.12 Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux, *Kōeki kokusan kō* (1859)[361]

Thé

---

[360] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.52-53.

[361] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.309-318.

Ce qui est décrit ici est la méthode de fabrication du thé *karicha*. On coupe [les petites branches du théier] tous les ans, comme pour le mûrier, et l'on produit du thé en grande quantité, cette fabrication est une spécialité.

Le thé est présent dans tout le pays, et c'est un produit qu'il vaut mieux consommer là où on le cultive. Pourtant, j'ai vu des paysans se rendre en ville pour acheter du thé et le ramener chez eux. Quand je les interroge, ils répondent qu'ils boivent de l'eau et n'ont pas de terre pour faire du thé, ils n'ont d'autres choix que d'en acheter, même s'ils appartiennent à des familles honorables. Mais leur attitude n'est-elle pas indigne du savoir-faire des paysans ? Il n'y a pas une famille où l'on ne boive du thé tous les jours. Il est donc stupide d'acheter indûment du thé, et de dépenser son argent en ne le fabriquant pas soi-même. Même pour ceux qui possèdent peu de terre, la plantation de 5 à 7 théiers dans leur enclos leur serait d'une grande aide. Les familles nombreuses qui possèdent un grand nombre de champs ont de la place pour planter des théiers autour de leur demeure évidemment, mais aussi sur les terres agricoles.

Dans la province de Hyūga, on produit beaucoup de thé appelé *bancha.* On l'utilise habituellement matin et soir, et on en envoie à Ōsaka. Dans la province d'Ise, on fabrique du thé identique à celui de Hyūga, et on l'expédie par bateau vers Edo. C'est une technique de fabrication différente de celle que l'on trouve à Uji. On creuse des sillons comme lorsque l'on cultive du blé, puis au printemps, comme pour l'ensemencement du blé, on sème un grand nombre de graines de fruits du théier. À l'automne, on éclaircit les jeunes plants qui se sont superposés, afin de les faire pousser tous les 4,2 à 4,5 cm (1 pouce et 4 ou 5 lignes[362]) sur des sillons d'environ 30 cm (1 pied) de largeur. Par ailleurs, si les plants ont éclos à l'été, on peut verser à leurs pieds de la sardine séchée, du tourteau ou bien encore des excréments fermentés. De plus, du 6e mois à l'entrée dans le doyō d'été, on en verse plusieurs fois, et l'hiver, dans les provinces au climat chaud, on en met aussi de cette façon. Dans les territoires où le froid est rigoureux, on couvre les plants pour les protéger du givre, mais uniquement la première année.

[362] Afin de garder une cohérence dans la traduction avec le pied, et le pouce, le *bu* est traduit par ligne. Dans l'Ancien Régime, une ligne valait un pouce divisé par 12.

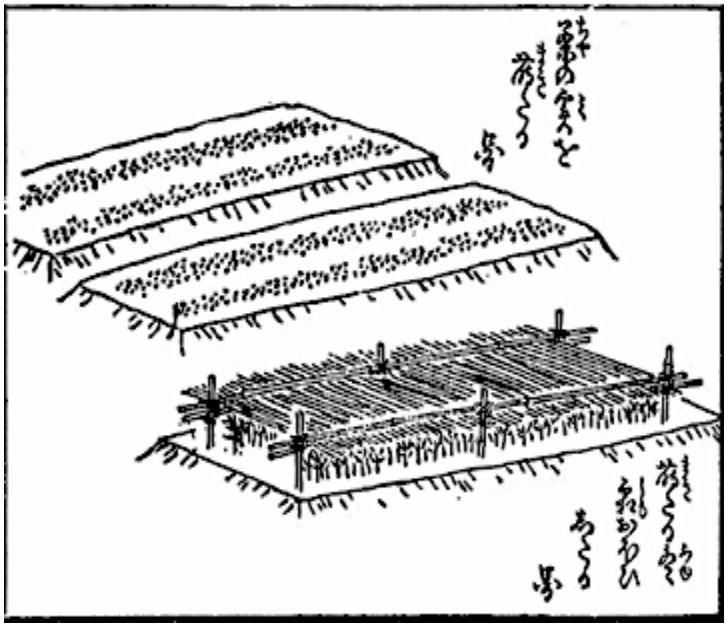


Figure 26 Protection des théiers contre le givre

- ✧ Après avoir ensemencé, on retire les mauvaises herbes, on laboure superficiellement la terre, etc. : on ne peut rien négliger.
- ✧ Quant à la fumure, on verse une grande quantité d'excréments dilués dans l'eau tous les hivers, au moment le plus froid. On en remet encore au printemps après la coupe.
- ✧ Le théier est différent des autres arbres : si l'on ne le fait pas pousser à partir de la graine, il ne grandira pas bien. Même en faisant pousser un pied, il semble que la croissance de l'arbre est meilleure dans le cas de l'ensemencement que dans celui du repiquage.
- ✧ On dit que le terrain doit correspondre à la formule[363] *juka bokuin*, c'est-à-dire un terrain arboré, orienté vers le nord. Mieux encore qu'un terrain arboré, il serait bon d'avoir un terrain pierreux composé de terre rouge, par conséquent on choisira un champ de montagne bien ensoleillé. Dans les provinces de Bizen en particulier, on rencontrera des champs de théiers sur des terrains sablonneux.

[363] Formule tirée du *Traité complet d'administration agricole* (*Nongzheng quanshu*) de Xu Guangqi

Figure 27 Taille des théiers

- Au 3e et 4e mois de la 4e année, on taillera aux pieds les théiers que l'on a fait pousser, comme ci-dessus, à l'aide d'une faucille.
- Après cette taille, des pousses ressortent et la même année, à l'automne, les arbres auront mieux poussé qu'avant la coupe. L'année suivante, on pourra faire du *sencha* avec la récolte.
- On rapporte à la maison les feuilles de thé que l'on a coupées, et on les lave à l'eau dans un seau en forme de demi-feuille. On peut laver les feuilles dans la rivière si la région nous offre cette possibilité. Puis on coupe branches et feuilles à l'aide de ciseaux, afin que l'arbre mesure 9 cm (3 pouces). On grille le tout dans un chaudron à torréfier *hasuri*. Bien remuées, les feuilles deviennent comme bouillies, les tiges sont ramollies : à ce moment-là, on les sort du chaudron à torréfier pour les étaler sur une natte. On roule cette natte en la pliant en deux. On retire alors les tiges. On peut mélanger le thé ainsi avec les fines tiges ramollies.
- Il existe une autre méthode de fabrication.

  On fait bouillir de l'eau dans un chaudron, on y rajoute les feuilles coupées, on remue puis on les étale immédiatement sur une natte de paille pour les malaxer. Si on les malaxe, on peut aussi les frotter contre une natte faite à l'aide de corde, comme celle-ci :

✧ Puis on étale le thé malaxé pour le faire refroidir sur une natte de type Ryūkyū. On le place ensuite dans un chaudron à torréfier et l'on remue, puis on étale de nouveau [les feuilles] sur une natte de paille pour les faire refroidir comme précédemment. On répète l'opération 5 ou 6 fois, jusqu'à disparition complète de l'humidité. On étale les feuilles sur du papier *shibukami*[364], on les laisse refroidir une journée puis on remplit un sac en paille.

Figure 28 Fabrication du thé *karicha*
– Diamètre d'environ 54 cm (1 pied et 8 pouces).
– On saisit la natte, on malaxe en y mettant de la force.

✧ Nous venons de décrire la technique de fabrication du thé *karicha*.

[364] Papier japonais, on colle 3 feuilles de papier à l'aide d'une colle obtenue à partir du fruit du kaki ce qui donne au papier une couleur brune.

Il n'y a que le thé *karicha* qui peut être produit en grande quantité afin d'être envoyé dans les grandes villes. Les tiges de 6 cm (2 pouces) que l'on trouve dans le thé du quotidien, bu matin et soir à Ōsaka, Edo ou autres, sont caractéristiques du thé *karicha* envoyé dans les grandes villes. C'est le thé *karicha* que l'on doit absolument produire si l'on souhaite réaliser de gros profits en le vendant.

✧ Dans les environs d'Uji, on produit du bancha, identique au thé *karicha* produit dans les environs de Hyūga ou Ise. C'est un thé à feuilles grossières, produit après la récolte des thés supérieurs. Ces feuilles grossières sont égrenées. Comme elles sont cueillies après la première récolte du célèbre thé d'Uji, j'en ai acheté [pensant que] le parfum et le goût seraient agréables, mais la qualité est inférieure au thé de Hyūga, et le parfum est faible. Après réflexion, cela s'explique parce que ce sont là les restes des bonnes parties de l'extrémité des feuilles. Dans le cas des thés de Hyūga, Ise, etc., on ne cueille pas seulement les bonnes parties de l'extrémité des feuilles, et il semble que le thé ait un bon parfum. Pour le thé *karicha* aussi, on sait qu'il n'est pas bon de ne cueillir que ces extrémités.

✧ Technique de fabrication d'un thé de bonne qualité en cueillant les feuilles des extrémités des branches.

Si vous souhaitez fabriquer un bon thé, du 3e mois au début du 4e mois, lorsque les bourgeons commencent seulement à sortir : on ne récolte que les feuilles de l'extrémité des branches, qu'on lave promptement à l'eau. On les met dans un chaudron à torréfier. Quand le pin est consumé, les feuilles sont ramollies et ressemblent à des légumes verts que l'on viendrait de faire bouillir. On les refroidit alors sur du papier *shibukami*. Une fois qu'elles ont refroidi, on plonge de nouveau les feuilles dans un chaudron à torréfier. Sur un feu faible, on les grille en les remuant régulièrement sans s'arrêter[365]. On les fait refroidir de nouveau sur du papier *shibukami*. Une nouvelle fois, on verse les feuilles dans un chaudron à torréfier, avec un feu encore plus faible que le précédent, puis de nouveau on les refroidit. Cette troisième fois, les feuilles s'enroulent sur elles-mêmes en séchant. On les verse dans un chaudron à torréfier pour une quatrième fois. Si on les cuit un peu, elles seront presque sèches. Et si l'on répète cela une cinquième fois, les feuilles

[365] L'auteur ne le précise pas explicitement mais les feuilles sont très probablement plaquées contre les parois du chaudron dans un mouvement de va-et-vient.

auront la même forme que le thé provenant d'Uji, mais on voit en les croquant qu'il y reste quelques endroits moelleux. On répète l'opération une sixième fois en versant les feuilles dans le chaudron à torréfier avec un feu vacillant, très faible, et le thé sera alors craquant. Là, il sera prêt.

✧ Cette technique de fabrication a été transmise par un maître vénérable du bouddhisme zen[366], et l'on nomme ce thé « thé chinois ».

✧ Comme les techniques de plantation et de fabrication sont expliquées minutieusement dans l'*Encyclopédie agricole*, nous avons noté uniquement les points essentiels pour assurer de grands profits. Pour plus de détails, il faut se reporter à l'*Encyclopédie agricole*.

4.13 Notes sur les cultures maraîchères du passé, *Saien onko roku* (1866)[367]

Partie 1[368]

✧ Les graines de théier sont récoltées à la fin du 10e mois, et immédiatement enfouies dans un champ. Si l'on enfouit une dizaine de graines à 6 ou 9 cm (2 ou 3 pouces) de profondeur, elles germeront au printemps suivant. Les graines sont posées sur un sol en terre battue et recouvertes d'une natte de paille pour les conserver avant l'ensemencement. Si vous les plantez au printemps suivant, cela ne germera pas à cause du froid. Si vous récoltez les graines, il faut les planter immédiatement.

✧ Entretien d'un champ de théier.

Lorsque l'on a fini la cueillette du printemps, au 3e ou 4e mois, on retourne la terre aux

---

366 Aucun nom n'est précisé pour ce moine.

367 *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3.

Les descriptions sur le thé se retrouvent à trois endroits différents dans le traité. Nous avons gardé cette séparation japonaise en délimitant également la traduction française en trois parties.

368 *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.259-260

pieds des théiers côté sud : ainsi les mauvaises herbes ne pousseront pas. À l'époque des semailles de blé, au 9e ou 10e mois, on remet la terre aux pieds des arbres. Si l'on ne procède pas à cet entretien, les arbres bourgeonneront mal. Dans les régions où le thé est une spécialité, on ne néglige pas ces opérations du printemps et de l'automne.

Partie 2[369]

✧ Méthode de gestion d'un champ de théier.

Dans les champs, la période entre le 4e mois et le doyō est consacrée à l'élagage des arbres : après cette période, il est trop tard. Après la cueillette du thé, on creuse des deux côtés aux pieds des arbres, puis au 9e mois, on doit reboucher les trous comme avant. On peut également mettre de la fumure au 9e mois. Cette fumure à enfouir est composée de fumier auquel on ajoute des tiges de panic et de millet.

Partie 3[370]

✧ Plantation de théiers.

On sème une poignée de graines de théiers en respectant des écarts de 30 cm (un pied). Les graines germeront la deuxième année. On cueille les feuilles à plusieurs reprises, ainsi, lorsque l'on produit son propre thé, on en a toute l'année. Aujourd'hui, le thé de Furuuchi est passé de mode, et l'on chante les louanges de celui d'Uji. Pour la préparation du thé, le feu ne doit pas être trop fort, et on brûle de la paille sur les braises pour adoucir le feu. On dépose de nombreuses fois [les feuilles] sur le séchoir *hoiro*. Si le feu est trop fort, le thé prendra une couleur rouge et le parfum s'atténuera. De même, il est important de griller [le thé] pendant une durée adéquate. Le jour de la cueillette, on plonge [les feuilles] dans l'eau chaude, puis on les presse [pour en extraire l'eau]. On met ensuite les feuilles dans un chaudron à torréfier en terre cuite : quand les feuilles auront sué, on les étale sur une natte de paille. Après cela, on répète la même opération

[369] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.278.

[370] *Ibid.*, p.360-361.

plusieurs fois pour les sécher petit à petit. De la cueillette au brasier, les feuilles ne perdent pas leur mauvais parfum, il convient donc de les griller une dernière fois au-dessus des braises. Il suffit de fabriquer une fois du thé pour acquérir cet art naturellement. À Honai, le terrain est de qualité, en particulier dans le village de Sakan où l'on produit le thé que l'on nomme Sakanyama. Le seigneur du fief a fait venir des maîtres de thé de Kyōto pour les employer à son service. L'un séjourne dans la plantation de Midoriyama, quant à l'autre, il n'a pas été employé à cause de sa mauvaise habitude avec l'alcool. Le maître de thé [employé à Midoriyama] est venu jusqu'à Honai et y a étendu les techniques de fabrication d'Uji.

4.14 Illustration de la fabrication du thé, *Seicha zukai* (1871)[371]

Figure 29 Cueillette des graines de fruit du théier

[371] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.203-233.

Les illustrations ne sont pas placées de la même façon que dans la version de notre texte original. Nous les avons placés au plus près des textes qu'elles illustrent.

✧ Aux alentours du début de l'hiver[372], on récolte les graines de fruits du théier dont la peau est noire puis comme sur l'illustration (Fig. 30) on les fait sécher au soleil afin de faire éclater leur peau. On les entrepose dans des sacs de paille. Les graines tombées naturellement peuvent également servir, en revanche celles qui auront été mordues ou abîmées par des mulots, etc. germeront mal.

Figure 30 Séchage au soleil des graines de théier

✧ Préparation du terrain où l'on sème les graines.

On creuse un poquet de 60 cm (2 pieds) de diamètre et l'on verse suffisamment de fumures. Par-dessus, on jette de la terre puis on sème les graines. Généralement, on recouvre le tout de terre noire[373] ou bien de terre de montagne non visqueuse. Dans la mesure du possible, le terrain choisi devrait avoir un climat doux et être orienté sud-est afin de ne pas être frappé par les vents de nord-ouest. L'ensoleillement est la condition la

[372] Autour du 5 novembre de notre calendrier.

[373] Proche du terreau.

plus importante. Là où l'on a semé, on creuse des sillons comme lorsque l'on veut cultiver des légumes verts ou des radis, et l'on y verse du terreau en quantité suffisante.

Figure 31 Préparation du champ avant l'ensemencement

✧ Période où l'on sème les graines de théiers.

Aux alentours du 2e mois, lorsque la neige a fondu et que vient le printemps, on pose un objet rond comme un couvercle de 7 à 8 pouces de diamètre ou bien une couronne tressée en paille de riz, à l'endroit où l'on souhaite semer. On sème autour de cet objet un mélange fait de fientes de poule et du double de graines de théiers. Les fientes servent en particulier à repousser les mulots. Une fois l'ensemencement terminé, on recouvre d'un peu de terre. On peut aussi semer pendant l'hiver comme expliqué ci-dessus. Il sera préférable de répandre du rizon par-dessus. En procédant ainsi, la germination sera vigoureuse au bout de 50 jours.

Figure 32 Ensemencement des graines de théiers

✧ Le théier atteindra une hauteur d'environ 6 cm (2 pouces) la première année comme le montre l'illustration. (Fig. 33)

Figure 33 Évolution de la taille des théiers sur les 5 premières années

– Les plants mesureront 6 cm (deux pouces) la première année.

– La seconde année, deux branches auront poussé et l'arbre mesurera 30 cm (1 pied).

– La troisième année, 5 branches auront poussé et l'arbre mesurera 45 cm (1 pied et 5 pouces).

✧ La seconde année, sa taille sera de 30 cm (1 pied), et deux branches auront poussé. La 3e année, il atteint 45 cm (1 pied 5 pouces) et cinq branches. À partir de la 4e année, on peut procéder à une récolte des nouveaux bourgeons. En règle générale, avant la cueillette, on retire la terre aux pieds des théiers. L'été venu, on procède comme sur l'illustration (Fig. 34) en plaçant des herbes là où l'on a retiré la terre.

Figure 34 Entretien du théier
– On retire la terre aux pieds des théiers.
– À l'automne, on remet la terre aux pieds des théiers comme auparavant.

- ✧ À l'automne, on recouvrira ces herbes avec de la terre. On effectue ces mêmes travaux tous les ans. On peut verser de la fumure pour bien faire pousser les théiers.
- ✧ La 3e année, dans les champs où l'on a semé, là où cela a poussé dru, on retire les plants aux équinoxes de printemps et d'automne. On verse ensuite une grande quantité de fumures sur les terrains, avant de replanter.

Figure 35 Taille des théiers

✧ Fabrication de la fumure pour l'année.

On répand de la fumure quatre fois dans l'année aux pieds des théiers, le printemps au 2e mois, l'été à la fin du 4e mois, pendant le doyō et au milieu de l'hiver. De tous ces épandages, c'est celui de l'hiver qui est le plus important, on peut le faire à même la neige. Pour la croissance des théiers, il est bénéfique d'utiliser les eaux usées comme fumure. On peut également utiliser le tourteau, le hareng, les déchets ménagers et les excréments de ver à soie.

Figure 36 Fumure des théiers

✧ La période de cueillette est différente selon le climat de la région et selon la qualité de la récolte de l'année précédente. Cependant, on démarre toujours la cueillette, comme sur l'illustration (Fig.37), entre le 88e et le 100e jour après la veille de printemps[374]. Sur des pousses[375] où sont apparues 5 à 6 feuilles, on laisse 1 ou 2 feuilles. Ce sera du thé de première qualité. Ce sont en effet les procédés de fabrication qui font la différence de qualité. On doit finir la cueillette au plus tard 10 jours après l'avoir débutée.

[374] Selon le calendrier traditionnel.

[375] Les « pousses » désignent ici les jeunes branches du théier.

Figure 37 Récolte des feuilles

✧ Méthode d’étuvage des feuilles.

Immédiatement après avoir cueilli les feuilles, on les dépose dans [un panier] à vapeur. Il faut éviter d’y mettre des feuilles mouillées, sauf si la seule rosée du matin est en cause.
Opération d’étuvage.

On met un peu de feuilles dans un panier peu profond comme celui de l’illustration (Fig.38), et on les étale bien sur tout le fond.

Figure 38 Description d'un panier à étuver

Couvercle :

Fabriqué en paille de *kaya*[376] ou en paille de blé. C'est léger et de qualité.

Panier à vapeur :

3 pouces de hauteur. Certains sont fabriqués en cyprès du Japon.

Panier à vapeur identique.

Fait en bambou. [Les mailles] font 4 lignes.[377]

– Le diamètre du chaudron est de 2 pieds.

✧ Quand on a posé le couvercle [sur le panier], on ne tarde pas à sentir un parfum d'herbe. On retire le panier lorsque cette odeur disparaît. On étend une nouvelle natte de paille sur le plancher pour y étaler les feuilles étuvées. On les évente à l'aide d'un éventail. Petit à petit, on met les feuilles sur la table de roulage[378] et on les sèche. Il faudra vérifier la durée de cette opération, soit avec son pouls, soit à l'aide d'un instrument de mesure du temps.

---

[376] Le terme japonais *kaya* 萱 désigne le Miscanthus sinensis (Thunb.) Anderss. Il apparaît sous plusieurs noms en français : myscante, eulalia ou encore myscante de Chine.

[377] Afin de garder une cohérence dans la traduction avec le pied, et le pouce, le *bu* est traduit par ligne. Dans l'Ancien Régime, une ligne valait un pouce divisé par 12.

[378] Nous appelons « Table de roulage », l'ensemble constitué du plateau jodan, d'une grille (ou d'une claie de bambou) et d'un réchaud. Il s'agit d'une évolution technique par rapport au séchoir *hoiro*. Il permet de rouler et sécher les feuilles en même temps.

✧ Méthode de fabrication du thé.

Dans un foyer, on introduit proprement 3 *kan* de charbon de qualité supérieure, puis on recouvre le charbon avec de la paille pour une quantité correspondant à la moitié environ d'un sac de riz. On brûle le tout. Le charbon de paille obtenu adoucit la force du feu. La table de roulage est construite comme sur l'illustration (Fig.39).

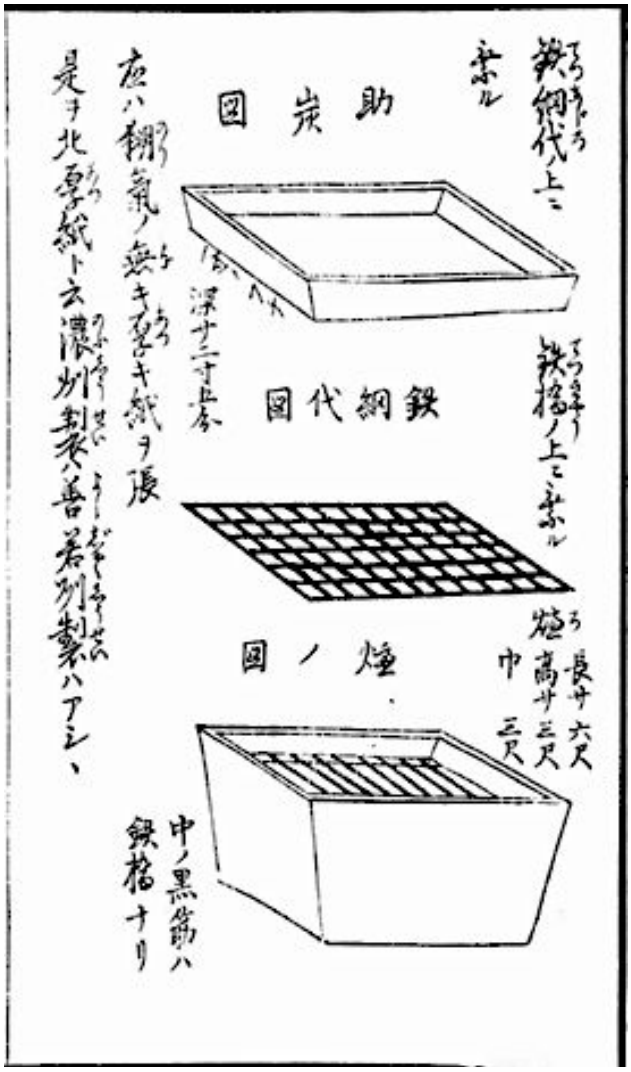


Figure 39 Table de roulage

Illustration du plateau *jodan*.

– On pose sur une grille métallique.

– Épaisseur de 3 cm (1 pouce).

– Profondeur de 2 pouces et 5 lignes.

– On pose au fond un papier épais sans colle[379]. C'est ce qu'on nomme le papier épais du Nord. Le papier de Mino convient bien. Le papier de Wakasa[380] n'est pas adéquat.

Illustration de la grille métallique.

– On la pose sur les barres métalliques.

Illustration du réchaud à grille.

– 6 pieds de longueur, 3 pieds de hauteur, 3 pieds de profondeur.

Les [traits] noirs représentent les barres métalliques.

✧ On fabrique un grillage sur lequel on pose une grille puis le plateau *jodan*. On place les feuilles étuvées dessus.

---

[379] Il s'agirait de papier japonais qui n'utilise pas d'aibika ou de Nibea mitsukurii lors de sa fabrication d'après Kasubuchi Hiroaki 粕渕宏昭, « Teihon to shippitsusha ni tsuite » 底本と執筆者について (A propos du texte original et de l'auteur) dans *Seicha zukai* 製茶図解 (Fabrication illustrée du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.232.

[380] Wakasa dans la province de Echizen dans l'actuelle préfecture de Fukui.

Figure 40 Réchaud

Le nombre de réchauds mis en place dépend du nombre de travailleurs. La mise en place ressemble à celle figurant sur l'illustration.

✧ On malaxe rapidement les feuilles à la main comme sur l'illustration (Fig. 41), car si on le fait trop lentement les feuilles deviennent rouges.

Figure 41 Malaxage des feuilles

Les [feuilles] de thé étuvé sont refroidies à l'aide d'un éventail. On s'attelle à cette opération sur le plancher de la manufacture. [On sèche les feuilles] sur la table de roulage en les manipulant avec les mains.

✧ Il est compliqué d'obtenir un thé de qualité supérieure, c'est pourquoi il faut travailler avec ardeur. Ensuite, on rassemble les feuilles à l'aide d'une balayette que l'on met ensuite dans le van. On dépose [les feuilles] sur une nouvelle natte de paille posée sur le sol.

Figure 42 Roulage
– On rassemble les feuilles à l'aide d'une balayette que l'on met ensuite dans le van. La taille de l'ouverture du van est de 1 pied.
– On roule [les feuilles] sur la table de roulage.
– On déplace les feuilles sur une natte, après le roulage [des feuilles], on les remet sur la table de roulage.

✧ On roule de nouveau [les feuilles], on les repose sur la table de roulage et l'on recommence ces opérations plusieurs fois jusqu'à ce que l'humidité s'estompe. À la suite de ce séchage, on étale les feuilles sur du papier shibugami[381], puis, à l'aide d'un van, on trie les feuilles, tiges, etc.

[381] Papier spécifique qui ici sert à absorber l'humidité.

Figure 43 Passage au van des feuilles
– On retire les feuilles de la table de roulage à l'aide d'un van.
– On les trie au van au-dessus du papier shibugami.

✧ Enfin, on tamise au crible comme sur l'illustration (Fig.44).

Figure 44 Passage au crible des feuilles
– On trie les feuilles au crible selon leur taille, au-dessus de la table de roulage.
– Les mailles du crible font 1 ligne et 4 points[382], on appelle ce crible *tsurukiri*[383], On trie grossièrement à l'aide d'un grand van. Le van est fait en bambou.
– Du papier shibugami est collé [sur la surface]. La taille de son ouverture est de 2 pieds et 5 pouces.

[382] Toujours dans un souci de cohérence dans la traduction, nous traduisons *rin* par point.

[383] On appelle ce crible *tsurukiri* 蔓切 car il est fait avec des tiges de glycine.

✧ Sur une table basse de type chaban (茶盤), on trie les feuilles selon leur taille.

Figure 45 Tri minutieux

✧ On fait un feu de faible intensité dans le foyer puis on dépose les feuilles sur la table de roulage pour les sécher une nouvelle fois. On les refroidit un court instant.

Figure 46 Dernier séchage
– On diminue le feu, on [sèche] sur une table de roulage à faible intensité.
– On ramasse les feuilles à l'aide d'un van.
– On les stocke dans une jarre.

✧ Il est préférable ensuite d'entreposer les feuilles dans une jarre ou un coffre à thé. Quoi

qu'il arrive, il faut éviter l'humidité. On maîtriser facilement cette méthode de fabrication lorsqu'on en applique les techniques.

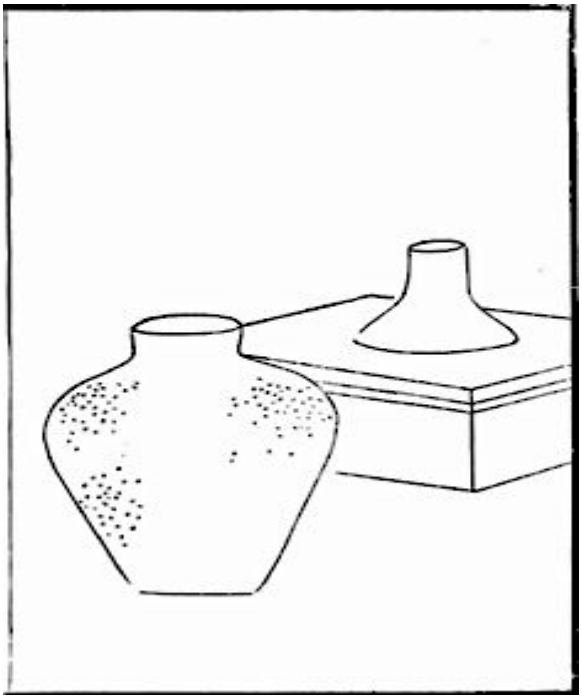


Figure 47 Stockage du thé

- ✧ Le second thé est le thé dont les bourgeons ont poussé après la fin de la cueillette habituelle. Ces bourgeons sont nombreux tous les ans. La cueillette et la fabrication ne diffèrent pas particulièrement. Cependant, les années de sécheresse, les arbres souffrent et l'on évite de cueillir une seconde fois.
- ✧ Le thé que l'on nomme *gyokuro*, dont la fabrication est particulière, peut avoir des noms différents selon les régions. Les théiers de ces champs ont déjà plusieurs années et sont de bonne qualité. La meilleure situation possible est d'avoir des arbres vigoureux dans des champs anciens. Aux printemps, avant les 88 nuits, on entoure les théiers avec des *yoshizu*[384], afin que la lumière ne les atteigne pas. On les recouvre également pour les protéger de la pluie, du givre, etc. Par-dessus, on recouvre [le toit] avec des nattes ou de la paille. On utilise beaucoup d'engrais, et sans doute les excréments sont-ils les meilleurs. On construit l'enclos et la couverture des théiers comme sur l'illustration (Fig.48).

[384] Les *yoshizu* 葦簀 sont des écrans de fenêtre ou stores non suspendus faits de lattes verticales de roseau commun et utilisés comme écrans.

Figure 48 Champs de théiers ombrés

✧ On dit que plus les théiers sont vieux, plus leur qualité est grande. La cueillette et la fabrication du thé ne se distinguent pas des méthodes habituelles.

Figure 49 Récolte dans des champs ombrés

✧ Lorsque l'on envoie du thé dans de lointaines provinces, on applique un enduit[385] à l'intérieur d'une jarre en terre cuite, et l'on tapisse l'extérieur de papier que l'on enduit d'huile de kaki. On peut aussi [transporter le thé] dans des boîtes à thé[386]. Ces boîtes en bois de 11 ou 12 *kan* peuvent être tapissées, à l'intérieur et à l'extérieur par de nombreuses couches de papier enduit d'huile de kaki. Qu'il s'agisse d'une jarre ou d'un coffre, il faut calfeutrer parfaitement l'ouverture.

✧ Conservation du thé de tous les jours.

Le thé est un produit qui absorbe bien l'humidité, par conséquent il faut penser au meilleur endroit où l'entreposer. On doit toujours réfléchir à l'humidité des jours de pluie ou à la rosée des soirs d'été : on choisit un lieu orienté sud-est et bien exposé au soleil. Il faudra de nouveau bien faire attention à la saison des pluies. Si le thé « s'humidifie », il perdra ses couleurs et son odeur. On doit penser à sa conservation, car les dommages sont irréversibles.

✧ Si l'on cultive d'autres produits dans les champs, le thé est compatible avec les légumes verts, radis, blé, colza, etc. En revanche, on doit éviter le tabac et les cinq interdits[387].

4.15 Autres traités

4.15.1 Considérations sur les travaux de la maison, *Kagyōkō*, 1764-1772[388]

✧ Vers le 4e mois, il faut faire enlever les mauvaises herbes des champs de théiers par les servantes. 6 ou 7 d'entre elles seront nécessaires. Lorsque l'on a désherbé, on peut en profiter pour aller cueillir des feuilles de glycine.

✧ La cueillette du thé a lieu à partir de la moitié du 4e mois. Selon les conditions, on peut

---

[385] Email, silice etc.

[386] La boite à thé est ici un *chabitsu*, boite ronde souvent laquée et qui sert à ranger les ustensiles à thé.

[387] On trouve soit la ciboule, l'oignon de Chine, la ciboule de Chine, l'ail et l'ase fétide ou encore l'ail, la ciboule de Chine, l'échalote, l'ail de la Sainte Victoire et l'ase fétide.

[388] *Kagyōkō* 家業考 (Considérations sur les travaux de la maison), 1764-1772, Maruya Jinshichi 丸屋甚七 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol. 9, p.55&60.

cueillir pendant 5 ou 6 jours, voire 7 ou 8 jours. Entre 20 et 24 ou 25 femmes, selon les années, seront nécessaires pour mener à bien la cueillette.

4.15.2 Calendrier des tâches essentielles agricoles, *Nōgyō nenjū gyōji*, 1851[389]

4e mois

- ✧ On cueille le thé aux environs de *shōman* (21-22 mai).
- ✧ On fait pousser un peu de mûrier à papier et de thé sur les bords des champs, mais on n'y effectue aucune maintenance.
- ✧ On recouvre le pied de ces arbres avec du fumier de vache.

4.15.3 Livre sur les bases des cycles annuels, *Nenjū kokoroe gaki*, 1807[390]

- ✧ On creuse au pied de l'arbre, on retire les adventices puis on fume.

[389] *Nōgyō nenjū gyōji* 農業年中行事 (Calendrier des tâches essentielles agricoles), 1851, Ōmoto Gon'emon 大元権右衛門 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.277-278.

[390] *Nenjū kokoroe gaki* 年中心得書 (Livre sur les bases des cycles annuels), 1807, Famille Yoko Ooji 横大路 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.31, p.76.

Chapitre 5

La fabrication du thé à l'époque Edo

Les champs de théiers

Après la présentation des traités agricoles et leur traduction, on peut s'atteler à une analyse de ces textes. On s'intéressera au théier, de la création du champ jusqu'à la récolte des feuilles. On s'arrêtera sur les questions du choix des terrains et de la fertilisation et l'on adoptera une perspective comparatiste pour saisir les enjeux de l'ensemble des techniques agricoles évoquées. On s'intéressera aussi aux données sur les pratiques réelles des cultivateurs, aux éventuels écarts commis par rapport aux recommandations des traités, pour s'adapter au mieux aux spécificités locales.

5.1 Botanique et culture du théier aujourd'hui

Le théier appartient au genre *Camellia (L)*. C'est un arbuste sempervirent qui est maintenu en table basse d' un mètre cinquante environ pour permettre la récolte des jeunes pousses lorsqu' il est mis en culture. La première description du théier remonte à 1712. C'est l'œuvre de Engelbert Kaempfer[391] (1651-1716) qui lui donne alors le nom de *Thea Japonense*[392]. En 1753, Carl von Linné (1707-1778) le nomme *Thea sinensis* dans son *Species Plantarum* qui regroupait toutes les nomenclatures des plantes alors connues par la science occidentale. Il distingue deux genres de théiers : *Thea* et *Camellia*. En 1762, il croit distinguer deux variétés du Thea : le *Thea viridis* qui aurait donné le thé vert et le *Thea bohea* pour le thé noir. Cette erreur prend fin grâce au naturaliste Robert Fortune (1812-1880) en 1843 qui comprend que les feuilles d' un même théier peuvent donner n' importe quel thé. En 1887, Otto Kuntze (1843-1907) regroupe les deux genres *Camellia* et *Thea* sous une seule nomenclature. En 1959, son nom définitif est attribué au théier : *Camellia sinensis (L) O. Kuntze*, en vertu du Code de Nomenclature botanique. Le « L » est une référence à Linné qui le premier a identifié la plante. O. Kuntze, fait référence au botaniste qui a établi l' identification en vigueur actuellement.

Le genre *Camellia* comprend environ 82 espèces, parmi lesquelles le théier est le plus représenté économiquement. La plante est diploïde (les chromosomes sont par paire), mais quelques triploïdes et tétraploïdes ont été trouvés ou créés. Il existe deux grandes variétés de théiers, le *sinensis* (théier de Chine à petites feuilles) et le *assamica* (théier d' Assam à grandes feuilles), ainsi que d' autres variétés moins représentées (*var. Cambodiensis,* forma *parvifolia*).

Le théier d' Assam (Camellia sinensis var. assamica) peut atteindre jusqu' à 15 mètres de hauteur à l' état sauvage. Son tronc est droit et son écorce est brunâtre à grisâtre. Les périodes de croissance sont séparées par des périodes de repos dont la durée varie en

[391] Engelbert Kaempfer (1651-1716), naturaliste et médecin allemand, on lui doit notamment une histoire du Japon publié à titre posthume en 1727, et le *Amoenitatum Exoticarum* (1712) qui décrit le premier dans un chapitre les plantes du Japon.

[392] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.70.

fonction des conditions climatiques. Son enracinement est pivotant à oblique, la plupart des buissons issus de graines montrent un pivot qui atteint en moyenne 1,5 m de profondeur et qui peut aller jusqu'à 3 m de profondeur. Le développement latéral des racines du théier dépend de lui-même, de la concurrence végétale et de la nature du sol. Les feuilles alternes, persistantes ont une forme allongée, elliptique, longue de 4 à 15 cm, sur 2 à 7 cm de large. Elles sont brillantes, vert foncé, relativement coriaces, avec une texture assez épaisse. Le pétiole est court, de 4 à 10 mm. La base est cunée[393], l'apex[394] est aigu à acuminé, et les marges sont sciées. Les fleurs du théier sont blanches à jaune clair, et mesurent entre 2,5 et 4 cm de diamètre. Solitaires ou en petits groupes de 3 à 4, elles comptent cinq sépales persistants, cinq pétales, parfois plus – jusqu'à 7 ou 8, de couleur jaune clair ou blanc crème, et de très nombreuses étamines jaunes souvent soudées entre elles. L'ovaire est triloculaire. Les fruits sont des capsules à déhiscence loculicide[395] de 1,5 -3 cm de diamètre environ. Les graines peuvent être pressées pour donner une huile.

Le théier de Chine (Camellia sinensis var. sinensis) est quant à lui un arbuste pouvant atteindre 6 mètres de haut, mais qui est compris généralement entre 2 et 3 mètres de hauteur. Il possède souvent plusieurs tiges. Les feuilles sont petites (de 3 à 10 cm), rigides et mates. Le théier *var. sinensis* et ses hybrides sont cultivés dans des régions pouvant supporter des températures basses (Chine, Japon, Caucase en particulier) ainsi que dans des plantations de hautes altitudes (Darjeeling, Ceylan). Il diffère du théier d'Assam par ses caractéristiques foliaires. Les feuilles sont coriaces et plus petites. Elles mesurent de 4 à 10 cm de long et environ 1,5 cm de large. Le limbe est elliptique, avec un sommet obtus à largement obtus. Les autres caractères sont identiques à ceux du théier d'Assam.

Le théier exige des conditions climatiques bien précises, sur le plan hydrométrique, hygrométrique et pour l'ensoleillement : cela explique son aire de répartition spécifique. Il s'accommode bien du climat des régions équatoriales d'altitude, avec deux saisons sèches et deux saisons des pluies. L'idéal pour lui est d'avoir des journées ensoleillées et des nuits pluvieuses. La température moyenne annuelle idéale doit être comprise entre 18 et 20 °C, car

---

[393] C'est à dire que la base du limbe est en forme de coin.

[394] L'apex est l'extrémité d'une tige ou d'une racine chez un végétal.

[395] C'est à dire que ces capsules ont des fentes qui se situent au milieu de chaque carpelle (enveloppe enfermant les ovules) pour libérer leur contenu.

au-delà de 30 °C et en dessous de 12 °C la croissance du théier comme son rendement diminuent. Le théier supporte néanmoins des températures plus basses, mais il ne résiste pas au gel et il meurt lorsque la température descend sous les -5 °C. Il existe cependant une différence entre les théiers de variété s*inensis* plus résistants au froid et ceux de la variété *assamica.* L'ensoleillement est également un facteur important : le théier en a besoin à raison de 5 heures par jour en moyenne. L'hygrométrie doit être comprise entre 70 et 90 %, car un air trop sec ne permet pas la croissance des buissons. Une hygrométrie élevée permettra de cultiver des théiers dans les régions plus sèches, à condition de leur fournir un ombrage permanent, des brise-vent et une irrigation suffisante. Enfin dans l'idéal, le théier a besoin d'une pluviométrie moyenne mensuelle comprise entre 120 et 150 mm : une pluviométrie trop élevée (supérieure à 200 mm) ou trop faible (inférieure à 100 mm) fait diminuer les rendements théoriques.

Tableau 15 Climat type	
Pluviométrie annuelle	> 1500 mm
Température moyenne	18 à 20 °C
Hygrométrie de l'air	70 à 90 %
Ensoleillement	5 heures

Il faut aussi noter que les théiers se développent mieux sur des sols à pH compris entre 4,5 à 5,5, de préférence profonds, avec des réserves minérales importantes. Le théier est majoritairement cultivé sur des terrains en pente, mais la déclivité ne doit pas dépasser 25-30 %.

5.2 Terrains appropriés pour la création d'un champ

Lu Yu s'intéressait déjà aux terrains les plus propices pour la culture du thé, comme on le voit dans *Le classique du thé*[396]. Selon l'auteur, il y aurait trois qualités de sol possibles pour le thé : de la meilleure à la moins adaptée. Dans l'idéal, une terre friable, à défaut, un

[396] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p 44.

terrain sablonneux légèrement visqueux, et en dernier recours un terrain lœssique. Lu Yu décrit ce qu'il considère comme le terrain idéal en Chine, et plus certainement dans la vallée du Yangzi Jiang. Ces recommandations sont reprises plus tard au Japon, quoique les sols de l'archipel possèdent des caractéristiques différentes. Il convient donc d'observer ce qu'en disent les auteurs japonais de l'époque Edo. Ont-ils en tous points suivis l'avis de Lu Yu, ou leurs observations leur ont-elles permis de décrire des sols correspondant aux spécificités – notamment géologiques – du Japon ?

Les auteurs de l'époque d'Edo donnent peu d'informations supplémentaires sur le choix des terrains les plus propices. Il n'est pas évident de conclure s'ils ont volontairement négligé de décrire le choix des sols, considérant l'*Encyclopédie agricole* et *le classique du thé* comme suffisants, ou s'ils n'ont pas perçu l'importance du choix du sol – éclairé par les spécificités locales – pour la culture du thé. Nombreux sont ceux qui se réfèrent principalement à l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki Yasusada. Or, ce dernier s'en tient au *Classique du thé*, sans creuser la question du choix des sols dans l'espace japonais. Lu Yu, d'ailleurs, ne consacre que quelques lignes à cette question dans son ouvrage. Miyazaki Yasusada précise toutefois que le théier a besoin d'un terrain fertile, mélange de terre « noire » et « rouge » et caillouteuse, avec un sol plutôt dur.

> Les sols appropriés doivent être fertiles, faits d'un mélange de terre noire et rouge, d'une consistance légèrement visqueuse et caillouteuse. Il ne doit pas être nécessaire de bêcher trop profondément la couche arable, et le sol doit être ferme[397].

Miyanaga Shōun reprend les mêmes informations dans ses *Propos sur l'agriculture de notre maison* (*Shika nōgyō dan* 私家農業談), mais il ajoute que le terrain se doit d'être humide, et bien drainé.

> De plus, le sol doit être à la fois humide, bien drainé, ferme et légèrement caillouteux[398].

---

[397] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.79.

[398] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.154.

Hitomi Hitsudai dans le *Miroir des aliments de notre pays* (*Honchō shokkan*) conseille simplement des terrains sablonneux[399], ce qui ne s'éloigne guère des préconisations de Lu Yu. Enfin, Miyanaga donne un conseil pour transformer un terrain en un champ de théier :

> Si l'on souhaite transformer un terrain en champ de théiers, et que la terre de celui-ci est meuble, [il faudra creuser des trous] et au fond de ceux-ci recouvrir de pierres ou de tuiles pour améliorer le drainage, et on versera par-dessus beaucoup de bonne terre pour bien planter [les théiers][400].

On s'aperçoit donc que l'importance du drainage et de l'humidité du sol avait été très bien comprise par les agriculteurs, et les auteurs des traités en font une condition pour la plantation de théiers. On n'a cependant pas davantage de précisions sur le choix des terrains dans les traités japonais, soit parce que les auteurs omettent d'évoquer cela, soit parce qu'ils se contentent de citer l'*Encyclopédie agricole*. Il demeure donc difficile de savoir si les recommandations de Lu Yu constituent le fondement des conseils prodigués par les auteurs japonais sur ce point, ou si un véritable questionnement sur les sols de l'archipel ont guidé leurs écrits. On signale un point commun qui n'est pas anodin : de même que Lu Yu conseille le choix de terrains ombragés, de même Miyazaki préconise une orientation au nord.

> On dit qu'il est bon de choisir un terrain sous les arbres, orienté au nord [= on suppose qu'il s'agit d'un terrain en pente], car le théier n' aime pas le soleil[401].

Pourtant, l'auteur Miyanaga vient apporter une nuance de taille. Il estime que les

---

[399] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

[400] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.154-155.

[401] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol. 13, p. 79.

conseils de Miyazaki ne sont valables que pour les régions les plus chaudes du Japon. Lui-même originaire de la province d'Etchū, dans l'actuelle préfecture de Tōyama, il s'appuie sur son expérience :

> De plus, dans ce même ouvrage, il est écrit que les théiers doivent pousser sous de grands arbres et être ombragés sur le versant nord, mais cela ne concerne-t-il pas seulement les provinces au climat chaud ? J'ai testé pendant plusieurs années, et, dans cette région-ci où le vent et le froid sont rigoureux, si l'on plante sur des terrains moins ensoleillés, au nord des enclos ou bien à l'ombre des bordures de rizières, les branches et les feuilles ne poussent pas et le goût est très inférieur. On peut donc faire pousser le thé sur un terrain ensoleillé orienté sud-est[402].

Miyanaga prend du recul par rapport aux conseils de l'*Encyclopédie agricole*. À partir de ses observations et de sa connaissance du terrain, il amende ces préconisations et les adapte à sa province. On peut se demander quelle réalité il désigne en évoquant une terre « noire » ou « rouge ». Denis Bonheure apporte une piste : « les champs sont installés sur des sols profonds, à bonne structure, bien drainés, à horizon humifère bien développé et à réserves minérales élevées. Le théier se développe mal dans des sols compacts ou trop alcalins. Les sols caillouteux, rocheux, à faible profondeur […] ne lui conviennent pas[403]. » La mention de la couche d'humus fait signe vers la couleur noire qu'a peut-être en tête Miyazaki. Il est possible toutefois que, dans l'*Encyclopédie agricole*, les références à la terre noire ne désigne pas l'humus, mais ce que les Japonais nomment *Kurobokudo* (黒ボク土) : une terre noire composée d'humus et de cendre volcanique. Quant à la terre « rouge », il s'agirait simplement d'un sol argileux de couleur rouge, car contenant du fer oxydé. Faute de descriptions plus détaillées par les auteurs de l'époque, nous ne faisons ici que des suppositions sur ce que seraient ces terres, même s'il y a peu de doutes possibles.

Par ailleurs, l'on sait aujourd'hui que la terre noire – formée en partie d'humus – et l'argile créent un complexe argilohumique qui permet aux racines des théiers d'aller puiser les

---

[402] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.154.

[403] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.19.

éléments nourriciers du sol, ce qui est bien sûr favorable à leur développement. On a maintenant un étayage scientifique à la connaissance présentée par Miyazaki. L'on peut dès lors se demander si l'auteur présentait là une connaissance partagée de tous, issue du savoir-faire des paysans, ou bien s'était-il lui-même forgé une conviction sur les terrains les plus propices, grâce aux nombreuses enquêtes menées, et aux recoupements établis a posteriori ? De même, comment expliquer la rareté des mentions du terrain idéal pour les plantations : ces précisions étaient-elles inutiles, car connues de tous, ou restaient-elles largement ignorées hormis dans quelques régions ?

Toujours sur la question des sols, on constate que Denis Bonheure déconseille les sols caillouteux et durs[404]. En cela non plus la description de Miyazaki n'est pas si éloignée. En recommandant un terrain légèrement caillouteux et ferme, Miyazaki ne recommande-t-il pas simplement des terrains peu humides et bien drainés ? Miyanaga, lui, mentionne explicitement cela, ce qui rejoint parfaitement les préconisations actuelles : les théiers doivent être plantés sur des terrains bien drainés, car la capacité du terrain à bien pomper l'eau permet aux racines de ne pas manquer d'oxygène et de ne pas pourrir[405]. La terre doit aussi être capable de retenir l'eau[406], et cela coïncide avec les affirmations de Miyanaga qui évoque la nécessité d'un « terrain humide[407] ». Miyanaga recommande en outre de rajouter des tuiles et des pierres pour améliorer le drainage, et cela se fait de nos jours au Japon[408]. La préconisation d'un terrain ferme rejoint les deux caractéristiques nécessaires : la propension à bien drainer et à garder l'humidité du sol.

---

404 Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.19.

405 Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p. 65.

406 *Ibid*., p. 64.

407 *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.154.

408 Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p. 65.

5.3 Récolte et mise en culture des graines de théier

Une fois le terrain choisi vient la question de la mise en culture. C'est l'étape pendant laquelle le paysan fait pousser les théiers jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille nécessaire à la première cueillette. À l'époque Edo, il s'agit en fait principalement de la récolte des graines de théiers et leur ensemencement. Toutes les étapes de cette mise en culture sont détaillées par les textes traduits plus haut : cette étape est bien mieux renseignée. Les paysans de l'époque Edo utilisent principalement la technique de la germination pour obtenir des semenceaux de théier. Cette technique, déjà utilisée pendant l'époque Tang en Chine, n'est pas des plus fiables puisqu'elle suppose un grand nombre de pertes entre la mise en terre et l'arbre adulte, c'est pourquoi on lui préfère très largement la bouture[409] pour l'obtention de nouveaux théiers. Dans le Japon d'aujourd'hui, cette technique n'est plus utilisée que dans le cas de terrains présentant des conditions peu favorables[410]. On s'étonne d'ailleurs que les paysans de l'époque Edo n'aient pas opté pour le bouturage. La technique est connue dès le XVIIe siècle, comme l'écrit Miyazaki dans l'*Encyclopédie agricole*. Il explique en effet : « le bouturage est difficile avec le mûrier à papier[411]. » Autre technique disponible, le repiquage de jeunes arbres, mais cette technique ne semble pas non plus avoir été utilisée pour le théier. Ōkura Nagatsune explique même dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* que le repiquage de jeunes théiers n'aurait pas donné grande satisfaction :

> Le théier est différent des autres arbres : si on ne le fait pas pousser en le semant, il ne grandira pas bien. Même en faisant pousser un pied, il semble que la croissance de l'arbre

[409] La bouture consiste à prendre une partie d'un végétal (tige, branche, feuille) que l'on plante en terre pour lui faire prendre racine.

[410] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.70.

[411] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol. 13, p.95.

est meilleure dans le cas de l'ensemencement que dans celui du repiquage[412].

Selon Ōkura, d'autres arbres – il pense probablement au mûrier à papier, à l'arbre à laque et au mûrier – sont adaptés au repiquage.

Quoi qu'il en soit, les paysans de l'époque Edo ont adopté en priorité la germination de graines pour obtenir des semenceaux. Or, les graines de théier ont un pouvoir germinatif limité et elles doivent être plantées rapidement[413]. Les agriculteurs de l'époque Edo avaient parfaitement compris ce point, et tous les traités insistent dessus. Pour récupérer les graines du théier, il fallait donc d'abord récolter les fruits. Il y a 1 ou 2 graines dans les loges du fruit de théier, et chaque fruit comportant 2, 3 ou 4 loges[414]. (Fig. 50)

[412] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.312.

[413] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.16.

[414] *Ibid.*, p. 15.

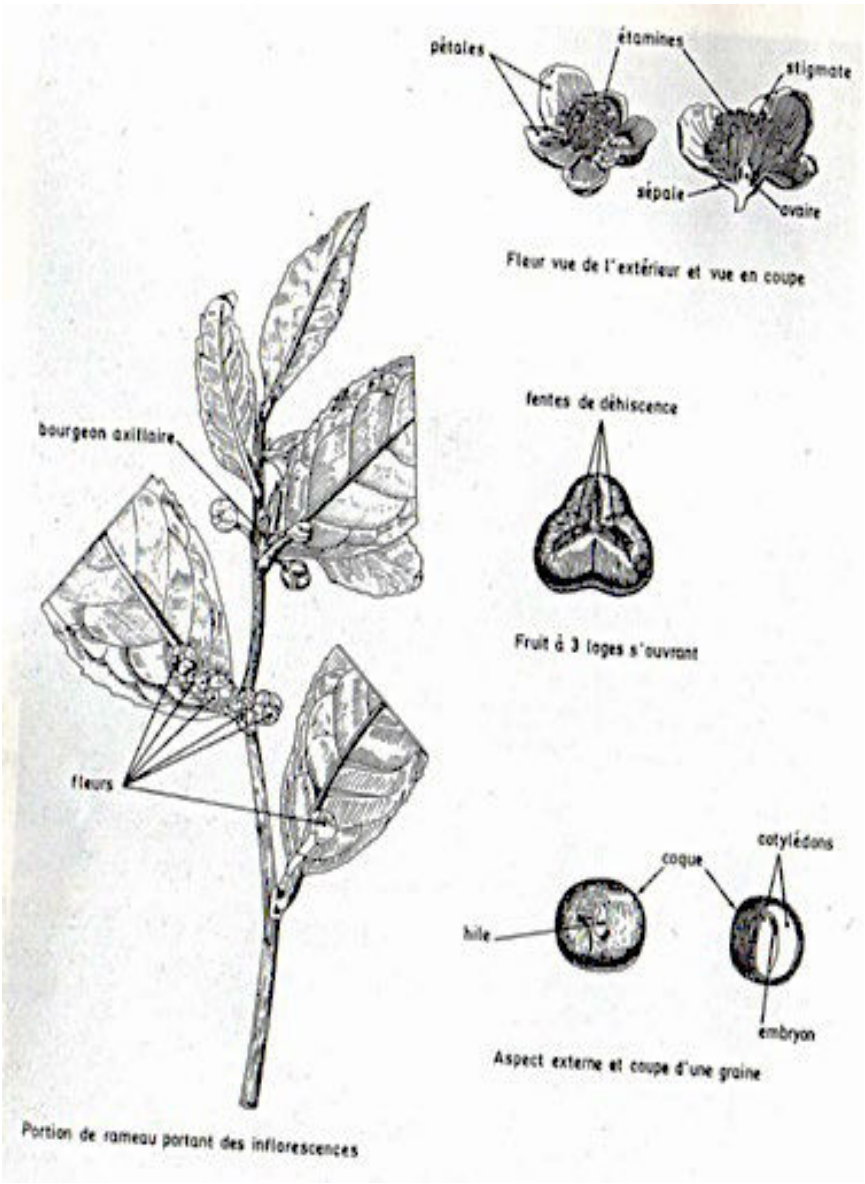


Figure 50 Détails botaniques du théier[415]

Selon l'*Encyclopédie agricole*, les fruits sont récoltés « à la fin de la neuvième lune, lorsqu'ils sont mûrs : au moment où ils commencent à se fendre, on prend un panier de la main gauche, on les récolte de la main droite et on les dépose dans un sac de paille[416]. » Cela est réaffirmé par Miyaoi Yasuo dans les *Collections essentielles sur l'agriculture* :

On récolte les fruits au 9e mois, on les entrepose dans des sacs de paille et on les enfouit

[415] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.14.

[416] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.79.

dans un terrain humide[417].

Et c'est encore repris par Tsuchiya Matasaburō dans les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* : « à la fin du 9e mois, on met dans un sac de paille les graines mûres que l'on a récoltées[418]. » On note par ailleurs que Miyanaga, dans les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, décrit davantage la période d'avant la récolte des fruits, en revanche il ne parle pas d'enfouir leurs graines.

> Dans les champs de théiers, on choisit deux ou trois fruits parmi ceux qui ont le mieux poussé. L'été, au moment de cueillir, on en laisse quelques-uns sur l'arbre, et si l'on procède à suffisamment de fumures, les fleurs écloront et fructifieront. Au début de l'hiver, lorsque les fruits sont mûrs et semblent s'ouvrir, on les récolte, et on les dépose dans un panier pour rentrer. On les place ensuite sous l'auvent, au chaud, et là où la neige ne peut s'amonceler[419].

Cette dernière description permet de comprendre que les paysans choisissaient par avance quelques théiers dédiés à la récolte des fruits. Cette sélection de deux ou trois théiers montre qu'on récupérait alors les graines des plus beaux arbres, pour améliorer ainsi les générations suivantes de théiers. Les *Chroniques de Seiryō* livrent un calendrier sans description des différentes étapes de la culture du théier. D'après ce document, la cueillette des fruits du théier s'effectue le 9e mois[420], ce qui coïncide avec les affirmations des ouvrages précédents. D'autres traités indiquent pourtant le 10e mois comme le plus propice à la récolte des fruits du théier. Par exemple, Katō Kansai, dans les *Notes sur les cultures maraîchères du passé*

---

417 *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.52.

418 *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.158.

419 *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.155-156.

420 *Seiryōki* 清良記 (Chroniques de Seiryō), ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.41.

signale :

> Les graines de théier sont récoltées à la fin du 10e mois, et immédiatement enfouies dans un champ[421].

De la même manière, Kano Koshirō affirme dans les *Préceptes aux successeurs* :

> À la fin du 10e mois, lorsque les graines tombent des fruits bien mûrs, on les ramasse et on les plante tout de suite[422].

Enfin, au début de l'époque Meiji, les auteurs des *Illustrations de la fabrication du thé* écrivent :

> Aux alentours du début de l'hiver, on récolte les graines de fruits du théier dont la peau est noire, puis comme sur l'illustration (Fig. 30) on les fait sécher au soleil afin de faire éclater leur peau[423].

L'illustration 30 représente une femme : les textes sont presque muets sur ce point, mais seules les femmes sont représentées en train de cueillir les fruits de théier. Lors de la récolte, on remarque en revanche que la femme tient effectivement son panier de la main gauche en ramassant les fruits de sa main droite, ce détail étant spécifié dans l'*Encyclopédie agricole*. Miyazaki est le seul à décrire cette façon dont il convient de cueillir les fruits, et l'on constate néanmoins que l'auteur de l'illustration connaît cette préconisation particulière.

La récolte des fruits du théier s'effectue donc, selon les auteurs, au 9e ou au 10e mois de l'année. Il est possible que cette différence dans les traités provienne des écarts

---

421 *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.259.

422 *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.161.

423 *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.203.

climatiques entre les régions, sachant même que certains microclimats locaux peuvent influencer la culture. En revanche, un point fait l'unanimité : les auteurs insistent sur le fait que les fruits doivent être mûrs pour être récoltés. Le fruit se présente comme une capsule. Lorsqu'elle arrive à maturité, les valves s'ouvrent et laissent tomber les graines[424]. On comprend que la récupération des graines n'est pas chose aisée. Si les graines restent inaccessibles malgré l'ouverture des valves du fruit, il reste la possibilité de faire sécher les fruits pour les faire éclater, comme cela est décrit dans les *Illustrations de la fabrication du thé*. Les graines enfin récoltées sont placées dans des sacs de paille que l'on enfouit sous terre. Cette opération vise à protéger les graines du froid, si l'on en croit l'*Encyclopédie agricole* :

> On les enfouit dans un endroit humide, on les recouvre de terre afin qu'elles ne meurent pas gelées par la neige, puis on les couvre[425].

Les graines passent ainsi l'hiver, et les paysans ne les récupèrent qu'au début du printemps, en espérant que certaines auront germé.

> Au printemps, dès le début du deuxième mois, on doit les retirer [de terre] et les planter. À coup sûr, des bourgeons auront légèrement poussé[426].

Miyanaga, dans les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, écrit sensiblement la même chose :

> Au printemps suivant, il y sortira à coup sûr de petites pousses verdâtres que l'on récupérera pour les planter[427].

---

424 Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.15.

425 *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.79.

426 *Ibid.*

427 *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6, p.155.

L'auteur des *Collections essentielles sur l'agriculture* écrit comme Miyazaki qu'« on les déterre au deuxième mois pour planter les semis[428]. » Dans les *Notes sur les cultures maraîchères du passé*, on apprend aussi que les graines doivent être enfouies à environ 2 à 3 pouces, soit environ 6 à 10 cm de profondeur[429].

Tableau 16 Récapitulatif des mois de récolte des fruits

Titre de l'ouvrage	Mois de récolte
Encyclopédie agricole	9e mois
Collections essentielles sur l'agriculture	9e mois
Travaux des champs du Printemps à l'Automne	9e mois
Propos sur l'agriculture de notre maison	Début hiver (début novembre)
Chroniques de Seiryō	9e mois
Notes sur les cultures maraîchères du passé	10e mois
Testament agricole	10e mois
Fabrication du thé illustrée	Fin octobre

Lorsque les paysans ont récupéré les fruits pour en extraire les graines, et qu'ils ont fait le nécessaire pour les faire germer, ils doivent préparer le terrain qui accueillera le nouveau champ de théier.

5.4 Préparation des terrains pour l'ensemencement

Après la germination des graines, les paysans passaient donc à l'étape de la préparation du terrain. Trois techniques différentes ont été utilisées selon l'*Encyclopédie agricole*. La première consiste à préparer le terrain bien en amont :

---

[428] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.52.

[429] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.259.

> […] L'année précédente, on creuse des poquets de 1 pied de diamètre et de profondeur tous les 3 pieds. On y verse 7 à 8 pouces d'épaisseur de terre bien fertile sur laquelle on épand des déchets préalablement brûlés, et on ajoute enfin beaucoup de fumures[430].

Cette préparation du terrain est également décrite dans les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, mais l'on note une légère différence :

> Que ce soit dans un champ de théiers ou bien dans un champ où pour une autre culture, l'année précédant l'ensemencement, on creuse un trou de 1 pied de diamètre et de profondeur et ce tous les 3 pieds. On y verse 7 à 8 pouces de fumier ou de lisier que l'on recouvre à l'aide de déchets domestiques[431].

On apprend ici que les agriculteurs fertilisaient une partie de la terre avec du fumier et du lisier. La fertilisation animale est la plus coûteuse et ne devait être utilisée que par les producteurs les plus aisés. Quoi qu'il en soit, au regard d'autres productions agricoles, la culture du thé implique un coût important lié aux diverses fertilisations requises. L'auteur des *Préceptes aux successeurs* apporte les précisions suivantes :

> Comme pour la culture du mûrier, on enlève la litière sur une surface d'environ 1 pied et 4 à 5 pouces de côté. On creuse un poquet d'une profondeur d'environ 1 pied. On comble ce poquet à l'aide de la litière, tout en créant un cercle de 7 à 8 pouces de diamètre[432].

Les *Recommandations de paysans* (*Hyakushō denki*) indiquent également des trous, mais avec des mesures différentes : « On creuse un poquet de 8 à 9 pouces de diamètre et de 3 à 4 pouces de profondeur. », tout en faisant commencer un peu plus tôt l'ensemencement :

---

[430] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.80.

[431] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.156.

[432] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.165.

« on sème [les graines] de théier entre le premier et le deuxième mois[433] ». Le trou semble plus petit et l'auteur ne donne pas davantage de précision. L'auteur passe-t-il sous silence l'étape précédente, avec les différentes terres ajoutées, ou bien choisit-il à dessein cette méthode, car elle est plus abordable, en raison de l'absence de fertilisation préalable ? Sans doute cette dernière hypothèse est-elle plus solide, car elle coïncide avec d'autres conseils de l'auteur, qui semble s'adresser aux paysans modestes. Il préconise en particulier de planter des théiers même « dans des lieux en mauvais état […] ou sur les terres en friches », et il explique aussi que :

> Si on met beaucoup d'engrais les arbres pousseront bien, cependant comme les paysans ont besoin d'engrais pour les autres cultures il est difficile de les réserver au seul théier[434].

Sans doute ces précisions signalent-elles que l'auteur réfléchit bien davantage dans la perspective de l'autoconsommation que dans une perspective commerciale. Enfin, les *Illustrations de la fabrication du thé* apportent des précisions sur la préparation du terrain :

> On creuse un poquet de 2 pieds de diamètre et l'on y verse suffisamment de fumures. Par-dessus, on verse de la terre puis on sème les graines. Généralement, on recouvre le tout de terre noire ou bien de terre de montagne non visqueuse[435].

Le trou évoqué ici est bien plus conséquent que dans les autres textes. On trouve aussi la confirmation que de la terre est ajoutée pour améliorer la qualité du substrat dans lequel les graines doivent être semées. La représentation iconographique donne quelques indications sur les outils utilisés lors de ces opérations de préparation. On reconnaît en particulier une bêche, une bine, ainsi que des tonneaux munis d'épuisette. Il est probable que ces tonneaux contiennent des fertilisants ou bien de la terre.

---

[433] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.138.

[434] *Ibid.*

[435] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.203.

La seconde technique de préparation recensée dans l'*Encyclopédie agricole* est la suivante :

> Sur les terrains en pente, là où la terre est facilement lessivée et plus particulièrement dans les champs de montagnes, où les vents et le froid sont rigoureux, il est préférable de planter directement les plants de théiers[436].

Ici pas de graines, on plante directement les plants, mais le texte n'apporte pas de précision sur l'âge et la taille des plants, ni sur la manière de se les procurer. L'existence de pépinières semble peu probable, car on aurait alors sans doute procédé partout de cette façon, dans la mesure où cette technique assure des pertes moins importantes, et libère les terres pour quelques récoltes. Les plants de théiers ont peut-être plutôt été achetés dans les vallées, mais notons que Miyazaki le seul auteur à faire état de cette méthode : il est difficile dans ces conditions d'établir d'autres conjectures.
La dernière technique pour la préparation des champs est décrite de la façon suivante :

> Avant de planter, quel que soit le terrain, il convient de creuser d'abord une tranchée de 2 pieds de profondeur et de 2 à 3 pieds de largeur, dont on tapisse le fond de pierres et de tuiles. Ensuite, il faut mélanger un volume de terre fertile avec un demi-volume de son de riz. On épand alors cette préparation sur une épaisseur d' environ 1 pied, puis on la piétine pour tasser[437].

On retrouve la mention de trous de deux pieds de profondeur, comme dans les *Illustrations de la fabrication du thé*, qui recommande de préparer un sol très fertile afin de « produire du thé n'importe où comme dans un champ humide ». Or, ce sont dans les champs humides que l'on produit le meilleur thé. Cette méthode s'adresse donc sans doute avant tout à ceux qui veulent produire des thés de qualités, par conséquent à ceux qui en ont les moyens. Cette dernière technique de préparation du terrain semble particulièrement intéressante pour améliorer le

---

[436] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.79.

[437] *Ibid.*, p.82.

drainage du sol. On retrouve l'ajout de tuiles, déjà évoqué par Miyanaga[438], et encore pratiqué de nos jours[439].

Une fois la préparation du terrain effectuée, les paysans pouvaient laisser passer l'hiver avant de procéder à l'ensemencement.

5.5 Semis et mise en place d'un champ de théier

Une fois les terrains préparés, le semis est planté immédiatement, comme l'indique l'*Encyclopédie agricole* :

> On sème au deuxième mois. On trace un cercle de 8 à 9 pouces de diamètre, et on sème 20 à 30 graines uniformément sur cette surface, avant de les recouvrir de terre sur 1 pouce. En outre, on peut mettre des épouvantails de bambou en forme de croix afin que faisans et corbeaux ne viennent pas creuser. On ne touche à rien cette année-là, ni la suivante[440].

Les *Propos sur l'agriculture de notre maison* donnent une version légèrement différente :

> Au second mois de l'année suivante, à la fin de la semaine de l'équinoxe, on retire la couche de déchets domestiques à l'aide d'un petit râteau et on ratisse minutieusement la terre du trou. On sème alors 24 à 25 graines de théiers en dessinant un cercle de 8 à 9 pouces de diamètre, puis on recouvre les graines avec de la terre sur 1 pouce d'épaisseur. […] Sur le pourtour du trou, on plante solidement un épouvantail en bambou, afin

---

[438] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.154.

[439] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.65.

[440] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.80.

qu'oiseaux et bêtes ne viennent pas retourner la terre[441].

Cette seconde description apporte un élément nouveau : une indication temporelle plus précise. En dehors de cette précision, le texte est presque une citation exacte de Miyazaki. Dans les *Illustrations de la fabrication du thé*, cette technique est également décrite, mais cette fois de façon sensiblement différente :

> Aux alentours du 2e mois, lorsque la neige a fondu et que vient le printemps, on pose un objet rond comme un couvercle de 7 à 8 pouces de diamètre, ou bien une couronne tressée en paille de riz, à l'endroit où l'on souhaite semer. On sème alors autour un mélange de fientes de poule et du double de graines de théiers. On utilise les fientes pour éloigner les mulots. Une fois terminé l'ensemencement, on recouvre d'un peu de terre. On peut aussi semer pendant l'hiver de la même manière, mais il sera préférable de répandre du rizon par-dessus. En procédant ainsi, la germination sera vigoureuse au bout de 50 jours[442].

On note plusieurs différences avec les descriptions évoquées plus haut : dans un cas, les trous sont préparés en amont, avant l'hiver, et dans l'autre, au moment de l'ensemencement. Cet écart s'explique peut-être par les années qui séparent les deux types de préconisations. En effet, entre l'*Encyclopédie agricole* et les *Illustrations de la fabrication du thé*, il s'écoule 174 ans. Durant cette période, les paysans ont sans doute affiné certaines techniques, et surtout le choix de telle ou telle technique selon leur région et son climat. On peut aussi penser que la préparation des terrains en amont a permis l'amélioration de la qualité du substrat sur lequel sont semées les graines, et que cette étape n'a plus été nécessaire au bout d'un certain temps. L'utilisation du couvercle constitue sans doute aussi une amélioration technique. L'emploi d'un objet circulaire réutilisable permet de limiter et d'accélérer le travail des champs. Miyazaki décrit une autre technique dans l'*Encyclopédie agricole* :

---

[441] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.156.

[442] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.203-208.

> On emblave dans un mouvement circulaire la quantité d'une tasse à saké de graines de théier que l'on a légèrement pressées. On les recouvre du même mélange de terre, on plante comme précédemment des épouvantails en bambou[443].

Cette seconde technique fait intervenir directement les fruitsde théiers, et non les graines. L'auteur, cependant, ne donne aucune indication quant à la période à laquelle il convient de semer les fruits. D'autres préconisent aussi un ensemencement des fruits. On peut penser que cela se fait dès après la cueillette des fruits, au 9e ou 10e mois de l'année. Ainsi, Kano, dans les *Préceptes aux successeurs*, recommande de planter les fruits bien mûrs dès leur récolte, à cause des difficultés de conservation. De telles recommandations ne laissent donc pas de doute quant à la période de l'année où cela doit être fait :

> Sur le pourtour de ce cercle, on dépose à distance de 1 pouce des graines que l'on recouvre ensuite de terre. Par la suite, on arrache les mauvaises herbes sur une grande surface et on en fait une couverture végétale ce qui. Cela doit davantage protéger les graines de la neige et du givre que favoriser leur pousse. Il faudra d'ailleurs retirer ces herbes avant l'équinoxe de printemps[444].

On trouve là plus de détails que dans l'*Encyclopédie agricole*, puisque Kano s'attache à toutes les opérations à effectuer. L'on sait que Miyazaki a beaucoup voyagé avant d'écrire son livre, il n'est donc pas impossible que ses descriptions reflètent des différences régionales, même si la plupart du temps l'auteur expose les techniques utilisées dans la région centrale du Kinai et qu'il s'en tienne surtout aux pratiques en cours dans la région d'Uji en ce qui concerne le thé. Kano, lui, évoque ce qui se passe dans la province de Kaga[445], dont les hivers sont froids et neigeux. Ainsi, la brève description de Miyazaki et celle, plus détaillée, de Kano, pourraient concerner seulement les provinces aux hivers plus rigoureux que ceux d'Uji. Miyanaga, dans

---

[443] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.82.

[444] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.165.

[445] Actuel préfecture d'Ishikawa.

les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, parle également d'une technique très différente, qui consiste à semer en sillon :

> Cela consiste à faire des sillons dans un champ, de créer deux microsillons, et d'ensemencer dans chacun les graines de théier. Entre les microsillons, on fume puis on butte la terre[446].

Il recommande cette technique pour les terrains montagneux, les espaces au climat rigoureux et aux terrains facilement lessivés. Cette technique d'ensemencement en sillon est également décrite par Takekawa Chikuzai dans le *Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier* :

> Pour semer le thé, on crée des sillons dans la longueur, avec une orientation nord-sud. On tend alors une corde pour creuser la terre sur une largeur d'un pied et d'un pouce de profondeur, puis on aplatit bien cette tranchée et on la recouvre de suffisamment de fumures. On choisit de bonnes graines du théier auxquelles on retire la peau, puis on les sème dans la tranchée, toutes sans exception. On laisse un intervalle de 3 à 4 pouces entre chaque graine. On sèmera ainsi de nombreuses graines. On retirera cependant les plants qui auront mal poussé[447].

Cette description est plus précise que les précédentes et elle diffère un peu. La première est destinée avant tout aux terrains en pente, alors que la technique décrite par Takekawa ne semble pas être réservée à des terrains en particulier. Il affirme que la technique qu'il propose ne demande pas d'effort, pourtant un grand nombre de travaux préparatoires sont à effectuer, et ils ne paraissent pas plus simples que les précédents. En fait, la technique est si sophistiquée que l'auteur ajoute ensuite :

> Par-dessus [les graines semées], on ajoute de la terre. On creuse alors des sillons que l'on

---

[446] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.157.

[447] *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.168-169.

> recouvre de déchets domestiques, de poussières et même de feuilles d'arbres. Tous les 3 à 4 pieds, creusez ensuite un sillon et semez-y des graines [= très probablement de céréales dans le cadre d'une culture mixte] puis faites comme avec le précédent sillon. Il faut labourer comme à l'accoutumée entre les sillons[448].

Cette technique en sillon est reprise par Ōkura dans ses *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* :

> On creuse des sillons comme lorsque l'on cultive du blé, puis au printemps, comme pour l'ensemencement du blé, on sème un grand nombre de graines de fruits du théier[449].

La description est succincte puisqu'il se contente de préconiser de faire comme pour le blé, en accompagnant cela d'une illustration (Fig.26) qui montre à quoi devait ressembler le terrain après l'ensemencement. Mais le premier à avoir évoqué cette technique est Hitomi Hitsudai, dans le *Miroir des aliments de notre pays :*

> Au 9e ou 10e mois, on bine le terrain, on ameublit la terre, puis on aplanit le terrain. On tire des cordes [parallèles] pour tracer des sillons. On sème ensuite les graines[450].

Une telle description rappelle la culture de céréales évoquée par Ōkura. On note par ailleurs que Kano fait semer les fruits au 9e ou 10e mois, alors que Hitomi fait semer directement les graines. Quel critère influe sur ce choix entre graines et fruits : la seule préparation du terrain, ou bien le climat ? S'il s'agit du climat, l'on ne sait pas quelle région Hitomi considère en écrivant, cela ne nous avance donc pas. Dans le même temps Ōkura écrit :

---

[448] *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.169.

[449] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.310.

[450] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

> Dans la province de Hyūga, on produit beaucoup de thé appelé *bancha* […] Dans la province d'Ise, on fabrique du thé identique à celui de Hyūga […] C'est une technique de préparation spécifique, différente de celle d'Uji ou d'ailleurs[451].

Une telle information s'oppose à celle de Kano, qui affirme que cette technique est plutôt destinée à des régions aux hivers rigoureux : on ne peut pas dire que la province de Hyūga (Kyūshū) ait des hivers particulièrement froids, au contraire de la province d'Ise où les températures peuvent être proches de zéro degré. Mais les deux provinces ont en commun des reliefs plus montagneux que le Kinai, ce qui motive peut-être le choix de cette technique d'ensemencement. Ōkura ajoute enfin qu'« après avoir ensemencé, on retire les mauvaises herbes, on laboure superficiellement la terre » et il insiste ainsi : « on ne peut rien négliger[452]. » Il est le seul à évoquer un travail qui commencerait dans les champs tout de suite après l'ensemencement. On remarque cependant que la majeure partie des tâches préconisées, en particulier le sarclage, sont effectuées avant l'ensemencement.
Une dernière technique est évoquée dans le *Miroir des aliments de notre pays* :

> Il existe aussi la technique consistant à enfoncer légèrement [les graines dans le sol] en terrain plat[453].

Cette technique sommaire n'a été reprise par aucun autre auteur. Hitomi l'évoque en dernier, sans plus de détails. On suppose qu'il s'agit là d'une technique facile à mettre en œuvre, réservée aux personnes désirant planter quelques théiers pour une consommation personnelle. Hitomi précise lui la chose suivante : « quand l'on sème les graines des fruits du théier, il faut faire attention à ce que les graines ne se touchent pas[454]. » Plusieurs auteurs évoquent d'ailleurs une distance à respecter entre les graines. Sans doute s'agit-il d'éviter des

---

[451] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.310.

[452] *Ibid.*

[453] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

[454] *Ibid.*

pertes dues à la compétition pendant la germination.

Enfin, on notera que l'auteur des *Recommandations de paysans* préconise de mettre à tremper les graines de théier dans de l'eau afin qu'elles germent mieux[455]. Son traité est l'un des plus anciens traités agricoles du Japon, or il est le seul où figure cette opération, ce qui laisse à penser soit que cette façon de pratiquer n'a plus cours par la suite, soit que le geste est si évident que plus personne ne le mentionne. D. Bonheure explique : « les graines sont ensuite mises à décanter dans un bac rempli d'eau afin de séparer les "flottantes", vides ou endommagées, des graines saines[456]. » L'eau sert donc à trier les bonnes et les mauvaises graines. Elle sert aussi sans doute, comme pour d'autres plantes, à accélérer la germination des graines de théier, puisqu'au bout de 3 à 5 jours, elles commencent à germer[457].

Une fois le travail d'ensemencement effectué, nombreux sont les auteurs qui préconisent la protection d'un épouvantail. Hitomi fait partie de ces auteurs :

> Quelle que soit la technique, on fabrique de nombreux épouvantails en bambou. Ces pièges se dresseront de tous les côtés, afin de protéger [les graines] du picorage des oiseaux[458].

Il rejoint Miyazaki qui suggérait : « en outre, on peut mettre des épouvantails de bambou en forme de croix afin que faisans et corbeaux ne viennent pas creuser[459]. », et Miyanaga : « sur le pourtour du trou, on plante solidement un épouvantail en bambou, afin qu'oiseaux et bêtes ne retournent pas la terre[460]. »

---

[455] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.138.

[456] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.23.

[457] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.70.

[458] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

[459] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.80.

[460] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運

La protection des graines est importante, mais ces dispositifs s'avèrent peu efficaces. La germination assez rare et la prédation expliquent le faible taux de réussite de cette technique. Ces deux facteurs expliquent aussi le fait que les paysans semaient un grand nombre de graines par unité de surface. Les *Illustrations de la fabrication du thé* se distinguent par la préconisation de disperser des fientes de poules pour lutter contre les rongeurs. Aucun autre traité ne mentionne ce détail.

Tableau 17 Récapitulatif des techniques d'ensemencement

Semer en cercle	**Graine**	- Encyclopédie agricole - Propos sur l'agriculture de notre maison - Illustrations de la fabrication du thé
	Fruit	- Encyclopédie agricole - Préceptes aux successeurs
Semer en sillon	**Printemps**	- Propos sur l'agriculture de notre maison - Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier - Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux
	9e ou 10e mois	- Miroir des aliments de notre pays
Planter une graine	- Miroir des aliments de notre pays	

5.6 Des jeunes pousses aux théiers adultes

Les graines ont maintenant été semées, le paysan doit se montrer patient avant de voir apparaître les premières pousses et de s'en occuper en suivant les indications de l'*Encyclopédie agricole* :

> On ne touche à rien cette année-là, ni la suivante. Cependant, sur cette terre fertile, si la plante ne pousse pas bien, on utilisera de l'herbe ramassée à proximité pour en déposer en

(1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.156.

grande quantité, une fois séchée, sur le terrain des théiers[461].

Selon l'auteur, il n'y aurait donc rien à faire pendant presque deux ans. Ce n'est pas l'avis de l'auteur des *Propos sur l'agriculture de notre maison* qui s'exprime un siècle plus tard :

> Si la pousse s'effectue normalement, on verse de temps à autre de l'urine. Enfin, il faut bien sarcler. Au deuxième automne après l'ensemencement, on enlève bien les adventices qui poussent autour du tronc, et on met du crottin de cheval et de la terre fertile[462].

Hitomi, dans le *Miroir des aliments de notre pays*, ne raisonne pas en termes de temps, mais de taille du théier : « quand les plants atteignent environ 1 pied, on fume pour la première fois les arbustes[463]. » Ōkura, qui a opté pour un semis en sillon, ajoute dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* :

> À l'automne, on éclaircit les jeunes plants qui se sont superposés afin de les faire pousser régulièrement espacés de 1 pouce, en 4 ou 5 lignes sur des sillons d'environ 1 pied de largeur. […] Dans les territoires où le froid est rigoureux, on couvre les plants pour les protéger du givre, mais seulement la première année[464].

Ōkura comme Takekawa recommandent de retirer soit les jeunes plants qui se sont superposés à d'autres, soit « les plants qui auront mal poussé[465]. » Il s'agit de ne garder que les plants les

---

[461] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.80.

[462] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.157.

[463] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

[464] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.310.

[465] *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.169.

plus vigoureux en leur laissant assez d'espace pour s'exprimer. Cela rejoint la réflexion de Hitomi qui préconisait que les graines ne se touchent pas.

La protection contre le givre conseillée par Ōkura, à ne poser que la première année, est représentée sur l'illustration 32. On y voit d'ailleurs une quantité assez importante de jeunes plants en rang très serré, et cela semble aussi dense que ce qui est obtenu aujourd'hui dans une pépinière de boutures (Fig. 51).

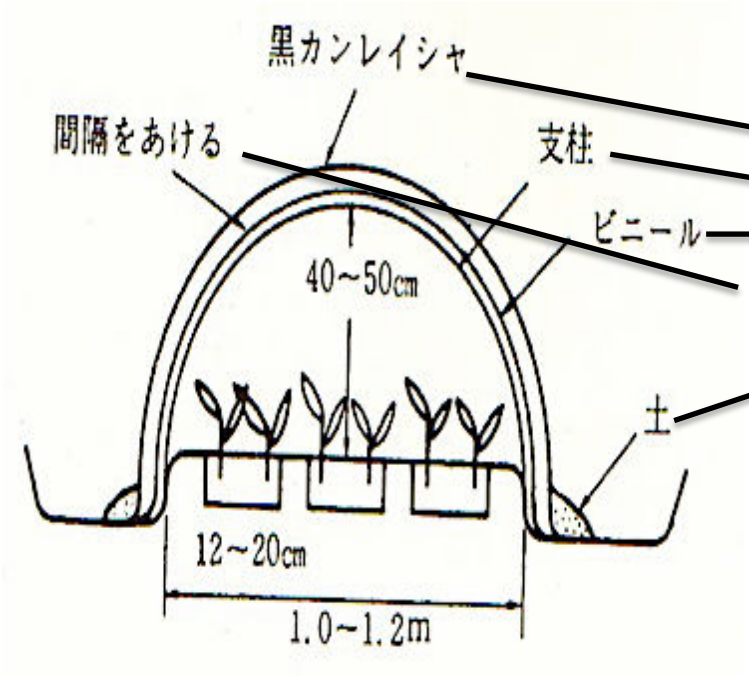


Figure 51 Pépinière de boutures[466]
Protection en coton contre le froid
Armature
Vinyle
Interstice
Terre

Cette densité de jeunes plants est en fait un risque calculé. Il s'agit de se prémunir contre un grand nombre de pertes entre l'ensemencement et l'obtention d'un théier adulte, et cela doit permettre de sélectionner les plants les plus robustes. D'ailleurs, lorsque l'on rappelle le nombre de graines semées sur une surface donnée : 2 go de graines sur un carré de 50 cm de côté d'après Hitomi par exemple[467], on peut imaginer une densité de semenceaux qui ne sera guère éloignée de celle figurée dans l'illustration. Et malgré la méfiance d'Ōkura à l'égard de l'efficacité du repiquage, on sait que l'ensemencement n'est pas pratiqué dans les

[466] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.70.

[467] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

terrains montagneux, et qu'au contraire il est fort probable que le repiquage de jeunes plants qui ait été utilisé. Ainsi, la densité importante des semenceaux permettait sans doute la récupération de jeunes plants pour les repiquer sur d'autres terrains. En ce qui concerne la protection contre le givre, on distingue sur l'illustration un cadre en bois, vraisemblablement du bambou, qui sert de support à un couvert probablement végétal : nattes de pailles ou tiges de bois. Sur l'illustration, la protection paraît légère et fait davantage penser aux tiges de bois. De plus, on voit que la couverture végétale n'est pas posée sur le cadre, mais bien encadrée entre deux tiges. Ōkura décrit le même type de protection dans le cadre de la production de châtaignier. (Fig.52)

C'est d'ailleurs dans la description de cette illustration (Fig.52) qu'Ōkura précise que le cadre en bois est fait de bambou. Les deux illustrations, l'une consacrée aux plants de théiers, l'autre aux châtaigniers, sont très proches, mais pour les châtaigniers le cadre est au-dessus de la paille et ne lui sert pas de support[468]. Malgré cette différence, on suppose que le cadre est en bambou aussi dans le cas du thé, le bois étant représenté de la même manière. Quant au couvert végétal, seules des conjectures font signe vers la paille. Cette matière pourrait en effet provenir de céréales produites en culture intercalaire avec les théiers, comme le conseille par exemple Miyazaki pour qui « sur une terre pauvre où l'on récolte des céréales, il est bon de faire du thé en culture intercalaire[469]. » Ainsi, la paille issue de ces cultures mixtes servait sans doute à fabriquer la protection contre le givre.

---

[468] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.306.

[469] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.81.

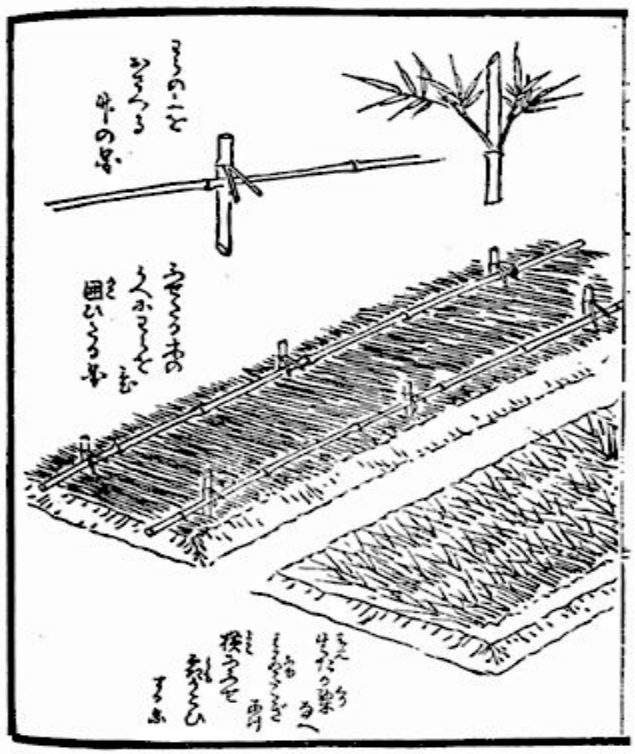


Figure 52 Protection contre le givre de plants de châtaigniers[470]

Des *Illustrations de la fabrication du thé*, on retient aussi l'illustration 33. Elle est particulièrement précieuse, car elle offre un aperçu de la manière dont doivent grandir les théiers pendant leurs trois premières années. Cela constitue peut-être la description la plus précise des premières années d'un théier. En outre, l'illustration s'accompagne de détails sur la croissance des théiers : les tailles théoriques selon les stades de croissance sont fournies :

> Le théier atteindra une hauteur d'environ 2 pouces la première année comme le montre l'illustration 39. La seconde année, sa taille sera de 1 pied, et deux branches auront poussé. La 3e année, il atteint 1 pied 5 pouces et aura cinq branches. À partir de la 4e année, on peut procéder à une récolte des nouveaux bourgeons. En règle générale, avant la cueillette, on retire la terre aux pieds des théiers. Au moment de l'été, on procède comme sur l'illustration 40 en plaçant des herbes là où on a retiré la terre[471].

---

[470] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.306.

[471] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.208.

L'illustration associée à la description correspond principalement à une mise en culture en forme de cercle, même si, pour les théiers d'un an, la technique en sillon est représentée. Par ailleurs, hormis le fait qu'un théier doit atteindre la taille de 1 pied (30 cm) au bout de sa deuxième année, Hitomi ne donne aucun conseil pour accompagner la première année de pousse. Même si, on l'a vu, durant ces trois années, le paysan ne reste pas inactif, c'est surtout à partir de la troisième année que le nombre de travaux agricoles augmente :

> Sur les terrains normaux, il faudra prendre soin des champs à partir du printemps de la troisième année, couper les branches trop grandes afin de les raccourcir à leurs tailles antérieures. Si la sécheresse persiste cette année-là, on pourra répandre de l'eau de riz, des selles diluées et des cendres autour des racines[472].

Miyazaki ajoute dans le cas d'une autre méthode de production :

> En cas de sécheresse, verser de l'eau de riz, couper les mauvaises herbes dans l'année, et garder 7 ou 8 branches qui ont bien poussé pour les planter de façon régulière, et enlever tout le reste. Il est encore mieux de couper les branches qui ont beaucoup poussé afin qu'elles ne repoussent pas[473].

Avec ce conseil de retirer la plupart des plants et de n'en garder qu'une poignée, Miyazaki nous renvoie à la question de la densité des jeunes plants observée sur l'illustration 32. Certes, les théiers ici ne sont pas plantés de la même façon, et Miyazaki n'évoque cette sélection que pour une des trois techniques qu'il décrit. Il n'en reste pas moins que cela accrédite l'idée selon laquelle les paysans ensemençaient des graines en grand nombre pour obtenir des plants nombreux et ne garder ensuite que les plus vigoureux. Cette habitude correspond aux cultures contemporaines : « 2 à 3 ans après l'ensemencement, on éclaircit petit à petit les rangs en retirant les plants défectueux, à la fin il ne reste plus qu'un pied.[474] » Comme cela aussi est

---

[472] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.80-81

[473] *Ibid.*, p.82.

[474] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本

encore recommandé aujourd'hui, Miyazaki conseille d'élaguer les arbres à leur taille antérieure – la norme actuelle est un élagage 10 cm au-dessus de la taille précédente[475]. Une autre solution consiste dans la taille les arbres selon leur développement. Si l'on s'en tient aux tailles théoriques exprimées dans les *Illustrations de la fabrication du thé*, on effectue lors de la troisième année (où le théier mesure environ 45 cm de haut) une taille pour ramener le théier à 40 cm[476]. Ces indications sont donc conformes à ce qui se pratiquait déjà à l'époque Edo. La taille s'effectue aujourd'hui de façon horizontale (Fig. 53). Seul Miyanaga précisait ce point dans son traité : « Le théier ne doit surtout pas pousser en hauteur[477]. » Mais de nombreuses illustrations de la récolte des feuilles viennent confirmer que la taille devait généralement se faire de cette façon : ainsi, les pratiques d'Edo et d'aujourd'hui coïncident aussi sur ce point.

茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.70.

475 *Ibid.*, p.73.

476 Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.59-62.

477 *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.158.

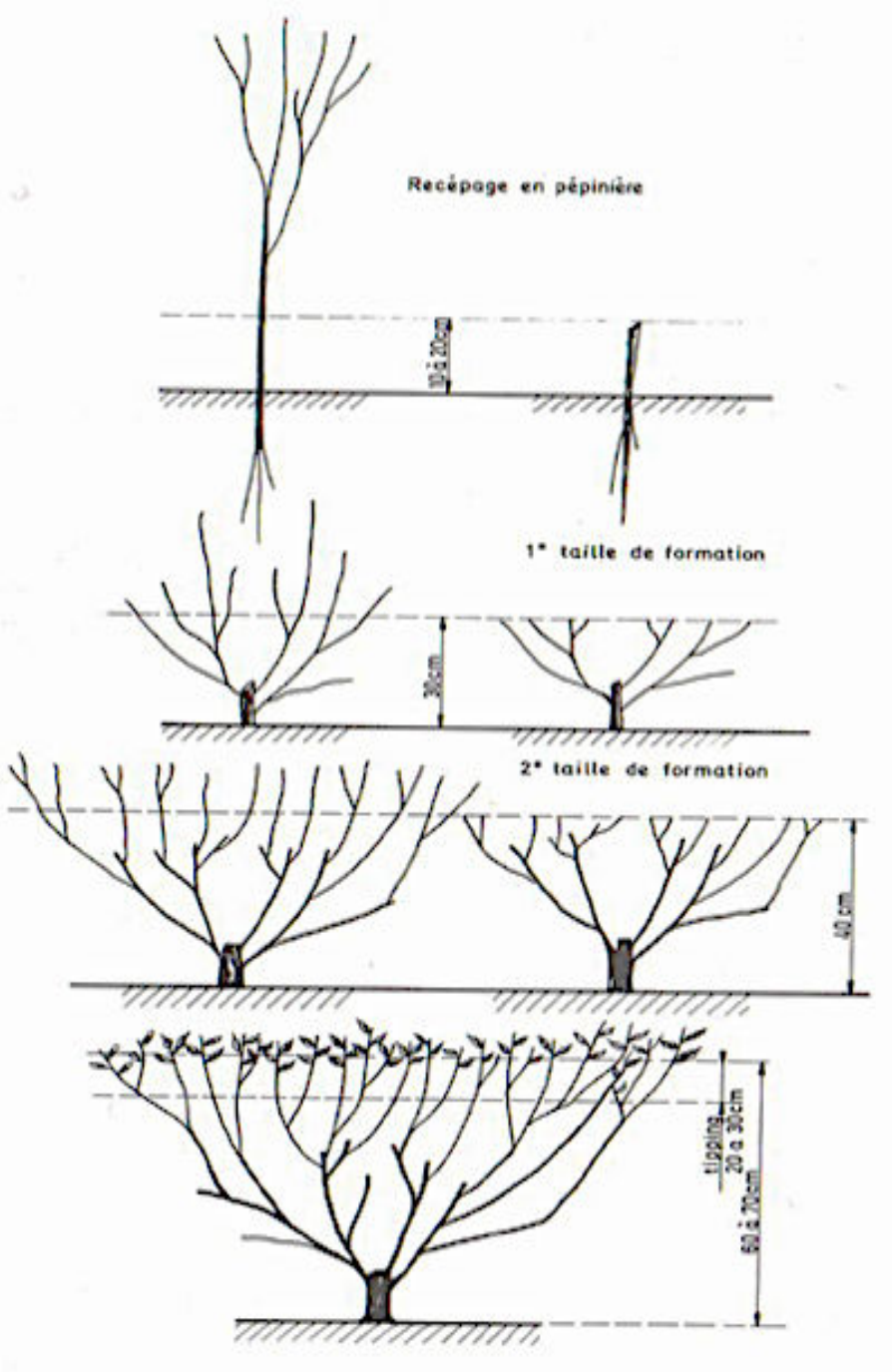


Figure 53 Taille de formation[478]

Alors qu'Ōkura affirme en 1859 que le repiquage n'est pas bon pour le théier, on trouve le conseil suivant, en 1871, dans les *Illustrations de la fabrication du thé* :

> La 3e année, dans les champs où l'on a semé, là où cela a poussé dru, on retire les plants aux équinoxes de printemps et d'automne. On verse au préalable une grande quantité de

[478] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.60.

fumures sur les terrains, et on replante[479].

L'illustration 27 éclaire ces propos. La technique décrite s'effectue en théorie au bout d'une dizaine de mois s'il s'agit de jeunes plants, ou bien de 18 à 24 mois pour des stumps[480]. Cette opération s'effectue, d'après la même source, pendant la 3e année donc avec des théiers ayant atteint une certaine hauteur. En revanche, les théiers ne semblent pas subir de taille, contrairement à ce que préconisent d'autres auteurs. Or dans le cas de stumps, il s'agit de théiers qui ont été recépés, et cette technique se rapproche plutôt de ce que décrit Ōkura dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* :

> Au 3e et 4e mois de la 4e année, on taillera les théiers comme ci-dessus (Fig. 27), aux pieds et à la faucille. Après cette taille, des pousses vont sortir et dès l'automne de la même année, les arbres auront mieux poussé qu'avant la coupe[481].

L'explication et l'illustration 27 montrent bien une opération de recépage comme elle peut se pratiquer dans les vignes. Mais il ne s'agit pas de déterrer les pieds de théiers. On peut voir sur l'illustration 53 ce que donne un pied de théier après recépage. Ainsi, ce que décrivent les *Illustrations de la fabrication du thé* s'apparente davantage à une opération d'amendement en engrais. La date d'écriture du traité laisse à penser qu'il s'agit d'une avancée technique.

Pendant la pousse de ces jeunes théiers, les cultures mixtes sont conseillées, certains auteurs comme Takekawa suggèrent ainsi :

> Jusqu'à ce que les théiers deviennent assez grands, on peut faire de bonnes récoltes sur ces espaces. Les adventices ne pousseront pas si on a effectué un labour, la nature et la fumure prendront soin du théier. Sur ces interstices, plantez un à un quelques mûriers espacés

---

479 *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.208.

480 Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.38.

481 *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.312.

d'une travée. Si vous coupez les branches du mûrier l'été venu, le pied grossira et de nouveaux rameaux de 4 ou 5 branches auront poussés 3 à 4 ans plus tard. Ils atteindront une taille de 7 à 8 pieds et les feuilles aussi seront épaisses et tendres ce qui est l'idéal pour l'utilisation en sériciculture[482].

Plusieurs auteurs recommandent les cultures intercalaires le temps de la croissance du théier, mais Takekawa est le seul à associer sériciculture et théier. On comprend rapidement l'intérêt de cette association. Les champs de théiers constituent des espaces inutilisables pendant plusieurs années, l'association de la culture du thé avec une culture de céréales ou de mûriers permet donc de disposer de revenus malgré tout. Outre cet aspect économique, dans de nombreux cas de cultures associées, les plantes peuvent avoir des effets mutuellement bénéfiques sur la croissance et la protection contre certains nuisibles. Des recherches récentes montrent que thé et hévéa[483][484], thé et tomate ou thé et concombre sont de bonnes associations[485], observées dans d'autres pays producteurs de thé (Inde, Chine, Sri Lanka). Aucune recherche ne semble toutefois s'être encore intéressée à l'association mûrier et thé, et le traité de Takekawa ne précise pas si la visée de l'association préconisée est seulement économique, ou si des aspects agronomiques sont en jeu.

---

[482] *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.169.

[483] Ekanayake P.B., « Crop diversification and intercropping in tea lands», *Tropical agricultural research and extension*, 2003, vol.6, p.66-70.

[484] Ailiang Jiang, « Strategy and measures of environmental modification of rubber tree plantation in tropical China under global warming », *Journal of agricultural meteorology*, 1997, vol.52, n°5, p.727-734.

[485] Swapon B., Nassimudin A., Samiran S., « Intercropping in young tea plantation », *Natural Product Radiance*, 2005, vol. 4, n°1, p.35-39.

Tableau 18 Récapitulatif des travaux agricoles avant la 1re récolte

	1re année	2e année	3e année	4e année
Encyclopédie agricole			-Retirer plant -Fertilisation -Taille -Retirer adventices	
Propos sur l'agriculture de notre maison	-Retirer adventices -Fertilisation	-Retirer adventices -Fertilisation	-Taille	
Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux	-Retirer plant -Fertilisation -Protection contre le givre			-Recépage
Illustrations de la fabrication du thé			-Fertilisation -Repiquage	
Miroir des aliments de notre pays		-Fertilisation		
Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier	-Culture mixte			

On a donc évoqué les méthodes culturales utilisées dans la création d'un champ de théier. Nous allons nous pencher sur la mise en production des champs, avec tous les travaux agricoles que cela implique. On reviendra d'abord sur les moyens que possédaient les paysans de l'époque Edo pour fertiliser leurs champs de théiers.

5.7 La fertilisation

Quand on parle de fertilisation, deux grandes familles viennent immédiatement en tête : la fertilisation animale et la fertilisation végétale. Pourtant, il existe aussi divers amendements (marnage, chaux, etc.), stimulants (plâtre, etc.) et d'autres moyens de fertilisation encore. L'ensemble de ces apports extérieurs ont servi et servent encore pour certains à fertiliser champs et jardins. Pour bien comprendre la fertilisation qui avait cours dans les jardins de théiers, on se propose d'établir un inventaire sommaire des moyens de fertilisation.

La fertilisation végétale prend plusieurs formes, l'une d'elle est la fertilisation par le feu. L'essartage a, par exemple, été largement utilisé au Japon jusqu'à la fin du XIXe siècle pour toutes sortes de cultures itinérantes[486]. L'autre option réside dans l'exploitation du saltus, avec par exemple le soutrage qui consistait à « mettre à fermenter les végétaux récoltés non pas dans les étables, mais à l'extérieur, dans les cours de ferme et aussi dans les rues, pour y être soumis au piétinement […] en même temps qu'à l'action des agents atmosphériques[487]. » M.-C Amouretti évoque le cas de la Grèce antique : « En fait, ce sont les engrais végétaux qui sont prédominants[488]. », on verra qu'il est fort probale que cette affirmation vaille aussi pour le Japon, en particulier au regard du cheptel peu conséquent dont on disposait dans l'archipel.

Pour la fertilisation animale, l'engrais le plus connu reste le fumier. Il se compose essentiellement d'excréments animaux solides et liquides, et d'éléments végétaux plus ou moins absorbants[489]. Plutôt que de fertilisation animale, il faudrait donc parler de fertilisation

---

[486] Verschuer Charlotte von, « L'autre agriculture : Les cultures sur brûlis dans le Japon ancien. », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. XXXVII, n°2, 1995, p.129-164.

Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture, and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Routledge, 2016.

[487] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.217.

[488] Amouretti Marie-Claire, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'araire au moulin*, Paris, Les Belles lettres, 1986, p.63.

[489] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.222.

mixte. La teneur du fumier en éléments chimiques fertilisants (azote, acide phosphorique, potasse) diffère selon les animaux, leur alimentation, et même selon la litière utilisée[490]. Les autres types de fertilisations animales sont le parcage, qui consiste à parquer les animaux la nuit, pour que leurs excréments fertilisent sur place une partie des terres. Le même procédé est utilisé pour la déambulation[491] qui se déroule soit sur des prairies, soit sur des terres arables en période de jachère. Dans ce cas, la fertilisation est peu efficace puisqu'éparse, et la jachère, en Europe, n'est pas synonyme de repos de la terre, mais de travail de la terre comme l'a montré F. Sigaut[492].

Un autre procédé de fertilisation consiste à utiliser des amendements. En règle générale, on dit que les amendements servent à améliorer le sol tandis que les engrais sont destinés à la plante. Les amendements sont des mélanges de terre élaborés pour corriger là une terre trop sablonneuse, ici trop argileuse. On peut utiliser en particulier de la marne (argile, carbonate de chaux, silice), des craies et calcaires marins, de la chaux ou du plâtre. Ces mélanges de terres sont souvent des amendements calciques : la décalcification et l'acidification du sol sont des phénomènes naturels, or le calcaire est indispensable aux plantes. On recourt donc aux amendements comme remèdes à ces phénomènes. Enfin, on peut évoquer des stimulants et en premier les cendres. Les cendres ont des compositions variables selon leur origine, mais elles sont toujours riches en potasse, et traitées par l'eau elles donnent un liquide caustique[493]. L'utilisation d'algues, réduites en cendres, mélangées à de la terre ou du fumier avec du sel marin, correspond à ce qu'on appelle les engrais marins. Le Japon utilisait aussi beaucoup d'engrais à base de poissons. Enfin, il faut signaler l'engrais humain à base d'excréments : le Japon offre un exemple de récupération des excréments humains, avec

---

[490] Pour ces questions se reporter à Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.222-223.

[491] Terme utilisé par Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.244.

[492] Sigaut François, « Quelques notions de base en matière de travail du sol dans les anciennes agricultures européennes. », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. XXIV, n° 2-3, 1977, p. 138-169.

[493] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.290.

ceux de la ville de Kyōto – les excréments issus des quartiers riches étant même considérés comme plus précieux… Les déchets animaux sont aussi utilisés : ils sont composés de poils, de plumes, de bourres de laine, ou encore de sabots ou de cornes. Ce sont d'excellents engrais, mais la décomposition est lente, donc chère. Les os, la chair d'animaux morts et le sang pouvaient également être utilisés[494]. Enfin, les résidus d'« industrie » comme les tourteaux ou marcs pouvaient être employés soit dans l'alimentation animale, soit comme engrais.

On le voit, les fertilisants sont multiples, et les techniques pour y recourir aussi. Chaque type de fertilisant apporte des éléments chimiques différents, et correspond donc à un besoin précis identifié par les paysans. On peut maintenant se pencher sur les préconisations des auteurs de l'époque Edo pour la culture du thé.

5.7.1 La fertilisation des champs de théier

On détaillera ici les moyens de fertilisation utilisés au Japon dans les champs de théiers : on revient d'abord sur l'ensemble des méthodes évoquées dans les traités.

La fertilisation de champs de théiers a lieu plusieurs fois au cours de l'année selon l'*Encyclopédie agricole* :

> Au troisième mois […] on creuse profondément près des racines, pour déposer le plus possible de fougères et d'herbes mortes. Ensuite, il faut retirer les vieilles feuilles de thé, les toiles d'araignées, etc. Selon les moyens dont on dispose, on pourra épandre généreusement des excréments humains, des sardines séchées ou du tourteau. Pendant l'hiver aussi, il faudra retirer la terre autour des troncs, et épandre à plusieurs reprises du fumier que l'on recouvrira à l'aide de terre sèche. Puis au printemps, trente jours avant la récolte, on versera autour du tronc un peu d'excréments dilués afin d'aider la maturation, on pourra alors observer des résultats après 20 jours environ. […] Cette technique est utilisée pour le thé supérieur d'Uji. Dans les champs moyens [= le sol n'est ni de bonne ni de mauvaise qualité], on coupe les herbes, on met une bonne quantité d'adventices, de

[494] Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.295-299.

> bouse de vache ou de crottin de cheval. Si l'on épand une ou deux fois cette fumure pendant la saison froide, alors on pourra obtenir du bon thé[495].

On constate que la technique de fertilisation varie selon la qualité du thé souhaitée. Pour les thés de qualité supérieure, les soins apportés à l'arbre sont plus importants, et le nombre comme la nature des fertilisants diffèrent. On observe trois moments de fertilisation au cours de l'année pour les thés supérieurs. Pour les thés plus communs, on ne fertilise les champs qu'une ou deux fois par an. Les fertilisants utilisés dans ce cas sont plus accessibles : on fume à l'aide d'herbes, ou encore de fumier de vache ou de cheval. Toutefois, Miyanaga, l'auteur des *Propos sur l'agriculture de notre maison*, n'est pas complètement d'accord avec Miyazaki sur ce point :

> Le crottin de cheval est le meilleur fumier pour le théier. On le récupère pendant l'hiver, soit en nettoyant les écuries, soit en ramassant ce que l'on a balayé au bord des chemins. Sinon, les excréments humains et le tourteau peuvent faire l'affaire. La sardine en revanche appauvrit l'arbre en plus de faire perdre du goût au thé[496].

Les deux auteurs sont d'accord sur l'utilisation du crottin, des excréments humains et du tourteau, mais Miyanaga désapprouve l'utilisation de la sardine, sans doute de sardine séchée. La sardine séchée a pourtant été très employée tout au long de l'époque Edo comme fertilisant, elle permet des apports importants en minéraux. A priori, rien n'indique aujourd'hui que son usage serait fâcheux, pourtant Miyanaga est formel. Il est possible que Miyanaga, avec un recul d'un siècle sur les écrits de Miyazaki, ait observé des effets fâcheux de cet engrais sur le théier. Sans doute pense-t-il aussi aux dépenses engendrées par la sardine séchée. Cet engrais était si recherché pendant toute la période Edo que des pénuries se produisaient. Des substituts comme le hareng avaient été trouvés. On peut aussi envisager que l'excès du recours à la sardine séchée est à l'origine du rejet sans appel de Miyanaga. Cet engrais est

---

[495] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.82-83.

[496] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.157.

riche en calcium, le théier en a certes besoin, mais un excès de calcium ralentit sa croissance fait jaunir les feuilles et même noircir leurs bords[497]. Miyanaga propose un engrais alternatif : les déchets ramassés sur le bord des chemins, probablement utilisés comme simples déchets verts. Il précise le moment opportun pour recourir à chacun des fertilisants :

> Au second mois, si la neige a disparu, on nettoie les champs de leurs déchets et on retire les herbes desséchées du pied des théiers. À l'aide d'un petit râteau, on racle superficiellement la terre, puis on la recouvre de crottin de cheval ou de terre fertile. Après cela, dix jours avant le début de la cueillette, on retire cette fumure et, après avoir [une nouvelle fois] nettoyé les champs et le pied des arbres, on y verse en une fois de l'urine. Ainsi, les branches et les feuilles deviendront vigoureuses, et leur couleur sera encore plus remarquable[498].

On retrouve à peu près les mêmes conseils que dans l'*Encyclopédie agricole*. Dans les deux ouvrages, il est conseillé de verser des excréments un peu avant la cueillette afin d'avoir des arbres plus resplendissants. Les démarches sont aussi très proches en ce qui concerne la fumure : on gratte le sol et on l'épand au plus près des troncs. L'auteur des *Préceptes aux successeurs* décrit d'autres méthodes de fertilisation encore :

> Dans les champs de sarrasin, après la coupe. […] les engrais ne sont pas particulièrement nécessaires. Au moment des semailles de sarrasin, des « herbes étuvées », des légumes, du blé, etc., il est bon de répandre du fumier, mais on doit faire attention à ne pas éclabousser le lisier. Les plants de théiers flétrissent à 8 pouces après avoir grandi de 5 pouces par l'ajout d'urine et autres. Par contre, si l'on répand des « herbes étuvées », fumier, etc., bien que les pousses grandissent un peu, elles ne flétriront pas. Il ne faut pas rechercher à tout prix à faire pousser les pieds le plus vite possible. C'est ce qui pousse naturellement qui pousse le mieux[499].

---

[497] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.90.

[498] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.157.

[499] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710),

Cet extrait ne concerne pas seulement la fertilisation du théier, l'auteur évoque en effet les semailles d'autres plantes avant d'en venir au théier. Il apporte ici une précision sur le moment où l'ajout d'urine est préconisé. La fumure ne serait pas requise au moment de la récolte de sarrasin, mais plutôt au moment des semailles. Le texte, en outre, ne mentionne que peu d'engrais, et leur nature signale encore que les *Recommandations de paysans* sont destinés en priorité aux petits paysans qui souhaitent produire leur propre thé – car rappelons l'avertissement de Miyazaki : « si on ne le fait pas, on dépenserait son argent inutilement et sans raison pour du thé[500]. »

L'auteur des *Recommandations de paysans* affirme néanmoins que « si on met beaucoup d'engrais les arbres pousseront bien[501] » tout en précisant que le théier n'est pas le seul à en avoir besoin : le souci qu'il exprime, en prenant en compte la difficulté à réserver des engrais pour le thé alors que la terre doit aussi être fertilisée pour d'autres cultures, témoigne là aussi d'une logique de production agricole vivrière. Pour l'auteur, le thé ne passe pas avant les céréales, cette préoccupation n'apparaît pas dans les traités postérieurs qui s'intéressent parfois à une culture du thé à plus grande échelle. Pour compenser le manque de fertilisant, des conseils, comme des astuces issues de l'expérience, sont apportés : « en hiver, on creuse aux pieds des théiers, on dépose des feuilles de pins, des déchets, puis l'on chausse les théiers. Cela fera de l'engrais[502]. » C'est la seule mention des épines de pins ou des résineux comme engrais possible, dans l'ensemble des traités considérés. On peut s'interroger sur cette astuce, dans la mesure où aucune précision de dosage n'est apportée, or, les résineux pourraient contribuer à acidifier le sol, ce qui ne serait pas favorable. L'auteur, en outre, signale que cette idée est « un secret ». En tout cas, le secret apparaît effectivement comme confidentiel, car aucun auteur postérieur ne le reprend. Il n'est pas impossible que le manque d'efficacité ait contribué à faire tomber cette astuce dans l'oubli, d'autant que la

---

Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.162.

[500] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.89.

[501] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.138-139.

[502] *Ibid.*, p. 139.

décomposition des aiguilles est extrêmement lente en l'absence de micro-organismes pouvant les digérer.

Les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* donnent peu d'indications sur la fertilisation des champs de théiers. Ōkura écrit seulement ceci :

> Quant à la fumure, on verse une grande quantité d'excréments dilués dans l'eau tous les hivers, au moment le plus froid. On en remet encore au printemps après la coupe[503].

En revanche, il évoque bien lui aussi une fertilisation nécessaire au moment de la pousse des théiers :

> Par ailleurs, si les plants sont sortis à l'été, on peut verser à leur pied de la sardine séchée, du tourteau ou bien encore des excréments fermentés. De plus, du 6e mois, à l'entrée dans le doyō d'été, on en verse plusieurs fois, et l'hiver, dans les provinces au climat chaud, on en met aussi, en procédant de la même manière[504].

Une telle fumure ne semble préconisée qu'au moment de la pousse des jeunes théiers puisque l'auteur n'en fait plus mention ensuite. Presque tous les fertilisants connus à l'époque sont cités : sardine séchée, tourteau, excréments. On les retrouve aussi dans la description qu'en donnent les *Illustrations de la fabrication du thé* :

> Fabrication de la fumure pour l'année.
>
> On répand de la fumure aux pieds des théiers quatre fois dans l'année, au printemps au 2e mois, l'été à la fin du 4e mois, pendant le doyō et au milieu de l'hiver. De tous ces épandages, celui de l'hiver est le plus important, et on peut même y procéder à même la neige. Pour favoriser la croissance des théiers, il est préférable d'utiliser les eaux usées[505]

---

503 *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.312.

504 *Ibid.*, p.310.

505 Les eaux usées inclus les divers excréments humains, l'eau des bains et les différentes eaux usées de la vie quotidienne.

> comme fumure. On peut aussi utiliser le tourteau, le hareng, les déchets ménagers et les excréments de ver à soie[506].

Ce traité est l'un des plus détaillés sur la fumure du thé. Outre la fréquence, les périodes précises où la fertilisation est requise sont signalées. On note aussi l'information selon laquelle la fumure d'hiver est la plus importante. Sans doute cela explique-t-il que de nombreux autres traités n'évoquent que cette opération hivernale. On découvre par ailleurs l'évocation de deux nouveaux engrais : le hareng séché, souvent utilisé comme ersatz de sardine, et les excréments de vers à soi. Sans doute cette dernière matière était-elle peu abordable : on peut penser qu'elle était réservée aux thés les plus prestigieux, en tout seuls les producteurs aisés pouvaient s'en procurer.
Miyanaga, dans les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, préconise une autre période de fumure que celle déjà évoquée :

> À la fin du 5e mois, après avoir terminé la cueillette, on retire encore les adventices, on racle autour du pied des arbres comme précédemment, et on met là autant de terre fertile que possible, avec des herbes desséchées, etc[507].

C'est là la description d'une fumure assez simple avec un amendement fait de terre et d'herbes juste après la récolte. Cela rejoint les préconisations d'Ōkura Nagatsune qui préconise le 6e mois dans son *Calendrier des tâches essentielles agricoles* :

> 5e mois,
> On recouvre le pied de ces arbres [mûrier à papier et théier] avec du fumier de vache[508].

---

[506] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.208-213.

[507] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.158.

[508] *Nōgyō nenjū gyōji* 農業年中行事 (Calendrier des tâches essentielles agricoles), 1851, Ōmoto Gon'emon 大元権右衛門 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29, p.278.

Ce dernier traité est le seul, avec l'*Encyclopédie agricole*, à recommander de la bouse de vache pour la fertilisation des théiers. Très souvent ne sont mentionnés que les excréments humains ou de cheval. Il apparaît clairement que le choix des engrais mentionnés dans chacun des traités est influencé par l'origine géographique des auteurs[509], ce qui est cohérent avec la visée du plus grand nombre de ces ouvrages qui décrivent principalement le contexte local des cultures. Ainsi, les provinces de Hitachi, Kōzuke ou Shimozuke ont plutôt privilégié les engrais que l'on peut produire localement comme les excréments humains et les déchets verts[510], tandis que dans les régions centrales du Kinai, les engrais de marché sont préférés : tourteau et sardine séchée par exemple[511]. Cela coïncide avec les différences structurelles et économiques : le Kinai est très peuplé, et la région est le centre économique et commercial du Japon à cette époque.

On peut enfin observer les conseils du *Livre sur les bases des cycles annuels*, qui n'évoque que brièvement la culture du thé :

> Deuxième mois,
>
> On creuse au pied de l'arbre, on retire les adventices puis on fume[512].

Ici, l'auteur s'en tient aux conseils les plus courants sur le moment de l'année où doit intervenir la fertilisation. Cela du moins indique qu'il s'agissait là d'une forme de « doxa », de la manière la plus habituelle de procéder.

L'auteur des *Notes sur les cultures maraîchères du passé* est le seul à parler de fumure au 9e mois :

> On peut également mettre de la fumure au 9e mois. La fumure que l'on enfouit est

---

509 Furushima Toshio 古島敏雄, *Furushima Toshio chosakushū dai 6 kan Nihon nōgyō gijutsushi* 古島敏雄著作集第 6 巻日本農業技術史 (Œuvres de Furushima Toshio volume 6, histoire des techniques agricoles du Japon), Tōkyō, Tōkyō daigaku shuppankai, 1979, p.504-567.

510 *Ibid.*, p.520-524.

511 *Ibid.*, p.543.

512 *Nenjū kokoroe gaki* 年中心得書 (Livre sur les bases des cycles annuels), 1807, Famille Yoko Ooji 横大路 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.31, p.76.

composée de fumier auquel on ajoute des tiges de panic et de millet[513].

Il est aussi le seul auteur à parler de panic et de châtaignier dans son mélange de fumures. On peut supposer là encore que ces deux marchandises agricoles étaient produites en quantité et donc disponibles en abondance dans le fief de Mito. On doit préciser que, dans la plupart des traités, qui ne sont pas consacrés exclusivement au thé, la préparation des engrais n'est pas spécifiquement évoquée pour la culture des théiers, mais de manière plus globale. Hitomi Hitsudai, dans le *Miroir des aliments de notre pays*, est l'un des plus précis dans la description du mode de préparation de la fumure, ici à base d'excréments humains :

> [La fabrication] des engrais consiste à mettre les excréments dans une jarre en terre cuite et à rajouter de l'eau avant de bien mélanger. On pourra aussi ajouter du tourteau ou de la sardine séchée. On mélangera énergiquement le tout 2 à 3 fois par jour. Au bout de 14 ou 15 jours, la décomposition avance. On utilisera cette fumure quand elle se sera bien décomposée[514].

Tourteau et sardine séchée ont été beaucoup utilisés à l'époque Edo. Hitomi décrit une situation proche de la ville d'Edo, où l'on peut se procurer facilement ces deux produits. Sans doute cet ajout permet-il d'améliorer la fumure et la technique évoquée permet de ne pas dépenser trop d'argent pour ces fertilisants qui ne viennent qu'en complément de la matière « maison ».

Il convient enfin d'observer l'illustration 36, issue des *Illustrations de la fabrication du thé* : on a là en image une façon de fumer les théiers. On voit en particulier les récipients utilisés lors de l'épandage de fumure. On a vu plus haut, dans le *Miroir des aliments de notre pays*, que des jarres en terre cuite étaient préconisées pour la préparation de la fumure. Pourtant, sur ce dessin apparaissent des seaux. Il est possible que les récipients de fabrication et d'épandage n'aient pas été les mêmes, notamment pour des raisons pratiques de transport.

---

[513] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.278.

[514] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

Voici une photo des seaux utilisés pour l'épandage (Fig.54) :

Figure 54 Seau à vidange[515]

Sur l'illustration 36, on voit aussi que l'épandage s'effectuait à l'aide d'une louche en bois à manche long. On peut à cette occasion signaler l'absence presque totale, dans les traités étudiés, d'une description ou même de mentions des outils utilisés pour les travaux de fertilisation. Une autre information n'apparaît qu'à la faveur de l'iconographie disponible : il semble que les travaux liés à la fertilisation des sols aient été pris en charge par les hommes. Hormis pour la cueillette, les illustrations ne présentent aucune femme pour le travail des champs : ce sera très différent pour la fabrication du thé, et se dessine là une répartition très genrée des tâches agricoles.

[515] Seau à vidange *Koe oke* [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Nerima kuritsu shakujikoen furusato bunkakan, 2017.
Disponible sur : https://neribun.or.jp/archive/index.cgi?c=4

Tableau 19 Tableau récapitulatif de la fertilisation dans les champs de théiers

Titre de l'ouvrage	Période de fumure	Composition de la fumure
Encyclopédie agricole	3e mois, hiver, printemps 30 jours avant la récolte	Fougères, herbes mortes, excréments humains, sardines séchées, tourteau, terres sèches, bouse de vache, crottin de cheval
Propos sur l'agriculture de notre maison	Hiver, 2e mois, 10 jours avant la récolte, 5e mois	Crottin de cheval, déchets, tourteau, excréments humains, herbes desséchées, urine, terre fertile
Recommandations de paysans	Hiver	Épines de pins
Préceptes aux successeurs	À vérifier	Crottin de cheval, fumier, herbes, urine
Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux	Hiver, printemps après la taille	Excréments dilués, sardines séchées, tourteau, excréments fermentés
Cycle annuel des travaux agricoles	5e mois	Bouse de vache
Livre sur les bases des cycles annuels	2e mois	Non précisé
Notes sur les cultures maraîchères du passé	9e mois	Fumier mélangé avec panic et millet
Illustrations de la fabrication du thé	1 fois par saison	Eaux usées, tourteau, harengs séchés, déchets, excréments de ver à soie

5.7.2 Les besoins du théier en fertilisant

Les agronomes contemporains formulent des recommandations précises quant aux « besoins » du théier en engrais[516]. Comme dans la plupart des cultures, les engrais servent avant tout à apporter de l'azote, du phosphate et de la potasse. Il s'agit de voir ici dans quelle mesure les apports d'engrais effectués à l'époque Edo correspondent à ce que l'agronomie moderne préconise.

En Inde, selon Bonheure, le théier aurait besoin de 100 à 200 kg d'azote en deux applications, et jusqu'à 250 kg en trois applications par hectare et par an[517]. Le phosphate et la potasse sont également appliqués en fonction de la fertilité du sol et des besoins de la plante[518]. Le phosphate ne serait réellement utile que chez les jeunes théiers et ceux présentant une carence tandis que la potasse serait d'autant plus importante en cas de sécheresse même ponctuelle et de températures basses[519].

Quant au Japon, dans le cas d'un terrain d'un hectare qui produirait 1800 kg de feuilles, il serait nécessaire d'administrer 54 kg d'azote, 18 kg de phosphate et 27 kg de potassium pour les théiers adultes. L'apport d'azote se fait 6 à 8 fois par an tandis que le phosphate et le potassium sont administrés au printemps et à l'automne. Les théiers d'une année se voient fournir 8 à 13 kg d'azote, 5 à 8 kg de phosphate et 6 à 9 kg de potassium par hectare et par an, puis 50 % de la dose d'un théier adulte la 2e année, 70 % la 3e, 90 % la 4e et enfin 100 % la 5e année. Cet apport se fait 6 à 7 fois par an[520].

---

[516] Nous prenons ici les données moyennes dans le cadre d'une agriculture conventionnelle. Les données concernant l'agriculture biologique sont dans les mêmes ordres de grandeur, c'est la nature des engrais qui change. L'agriculture naturelle (*shizen saibai* 自然栽培 / *shizen nōhō* 自然農法) n'est pas prise en compte faute de données.

[517] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.99.

[518] *Ibid.*, p.101.

[519] *Ibid.*, p. 89.

[520] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.87.

Ces chiffres indiquent un ordre de grandeur quant aux proportions à respecter entre engrais azotés, phosphate et potasse. Ils serviront d'étalon pour la comparaison avec l'époque Edo. Dans le tableau 19, on a récapitulé les différents fertilisants utilisés pour la fumure des théiers à cette époque. On peut s'intéresser aux apports spécifiques permis par chacun de ces engrais de l'époque.

Le premier fertilisant qui nous intéresse est la sardine séchée. Elle a été abondamment utilisée à l'époque Edo, même si l'on observe de grandes différences d'une région à l'autre. Pour connaître précisément la composition de cet engrais, on est contraint de faire des conjectures quant à l'espèce de sardine dont il s'agissait : sans doute la probabilité la plus forte désigne-t-elle la sardine japonaise (*mai iwashi*) qui est utilisée au Japon pour l'alimentation humaine et animale. Cette sardine est riche en phosphore (230 mg/100 g)[521], en potassium (310 mg) et dans une moindre mesure en calcium (70 mg)[522]. On a évoqué plus haut le risque d'un excès de calcium. En revanche, cette composition correspond au phosphore et au potassium très utilisés aujourd'hui d'après les informations fournies par D. Bonheure. Quant au hareng séché mentionné dans certains traités, et qui était sans doute un ersatz de sardine, il contient une grande quantité d'azote[523], de potassium (350), et de phosphore (240), mais peu de calcium (27). Il n'est pas possible de quantifier la teneur en azote, qui est présente à la fois sous forme de nitrate de potassium et de nitrate de sodium. On constate en tout cas qu'a priori, cet ersatz paraît en fait plus recommandé que la sardine elle-même, d'après les pratiques actuelles.

Les excréments de ver à soie sont préconisés dans les *Illustrations de la fabrication du thé* : « pour la croissance des théiers […] on peut également utiliser […] les excréments de ver à soie[524]. » Cette matière est aussi utilisée pour l'alimentation du bétail. En effet, la fermentation de ces excréments leur donne une forte valeur nutritive. Alors que les

---

[521] Pour 100g de poisson. Il y a 64,4g d'eau dans 100g de sardine, par conséquent nous aurons des valeurs supérieures pour 100g de sardine séchée.

[522] Les valeurs données sont les valeurs nutritionnelles fournies par le Ministère de l'Education du Japon. Disponible sur : http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/gijyutu/gijyutu3/toushin/05031802/002.htm

[523] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.213.

[524] *Ibid.*, p.208-213.

excréments des jeunes larves sont composés de beaucoup de matière organique, ceux des larves matures (8 à 10 jours après le début de l'alimentation aux feuilles de mûrier) sont composés d'une généreuse quantité d'azote, phosphore et potassium. Là encore, une telle matière coïncide parfaitement avec l'état des connaissances actuelles sur les besoins du théier. On s'étonne d'ailleurs que les excréments de ver à soie ne soient pas mentionnés dans les autres traités. Certes, le thé, dans de nombreux cas, n'était pas considéré comme la culture prioritaire, mais ce fertilisant précieux était très utilisé en Chine – les premières traces de son emploi remontent au 1er siècle de notre ère[525], il est curieux que cette habitude ait été si peu reprise dans un pays qui pouvait aussi en disposer.

La bouse de vache est recommandée dans deux traités agricoles. Michel Vanderpooten fournit à ce sujet une donnée intéressante : « Les quantités de fumier produites par chaque animal sont fonction de son poids et de sa consommation alimentaire. […] La "tête de vache" (ici, un animal entre 250 et 300 kg) pouvait fournir l'équivalent, en engrais chimiques actuels, de 50 kg d'ammonitrate (azote N), 15 kg de superphosphate (acide phosphorique P) et 30 kg de chlorure de potasse (potasse K)[526]. » Selon lui, le fumier animal est toujours déficient en acide phosphorique, et le fumier de bovins est le moins riche de tous, il est froid et sa décomposition dans le sol est lente[527]. Ainsi, outre le fait que les bovins étaient assez peu nombreux, il est parfaitement cohérent que ce type d'engrais soit peu mentionné dans les traités : on sait aujourd'hui qu'il ne permet de couvrir que très imparfaitement les besoins du théier. Sans doute, en cas d'utilisation néanmoins de bouse de vache, la déficience en phosphore pouvait-elle se manifester par la couleur des feuilles, ternes et mates, par des tiges amincies voire par la défoliation de l'arbuste. Dès lors, la rareté des mentions de ce type d'engrais s'explique aisément. Par ailleurs, on sait aujourd'hui que le crottin de cheval est « l'objet d'une nitrification rapide qui peut entraîner des pertes en azote élevées[528]. » Le crottin étant riche en cellulose, le fumier qui en est issu est plutôt adapté aux

---

525 Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p.290-292.

526 Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012, p.223.

527 *Ibid.*, p.222.

528 *Ibid.*

terres argileuses. La composition du crottin dépend de l'alimentation du cheval : la base végétale en influence la composition chimique, dont on connaît cependant les teneurs moyennes : 1380 mg d'azote, 870 mg de phosphate et 2410 mg de potassium[529]. Ces valeurs élevées montrent l'intérêt de ce type de fertilisant. Or, les excréments fermentés sont évoqués dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux*. Sans doute s'agit-il simplement de fumier, comme évoqué ci-dessus. Le fumier est un mélange d'excréments animaux et d'éléments végétaux, pour lequel on favorise une fermentation anaérobie[530]. La base végétale peut être de diverses origines, du millet ou des branches de châtaignier, comme dans les *Notes sur les cultures maraîchères du passé*. L'auteur recommande d'ajouter du millet au fumier, plus probablement de la paille de millet, et des tiges de châtaignier. Avec ces précisions, l'auteur livre en fait une « recette » de fumier, bien que les branches de châtaignier puissent étonner : il y a certes un apport de cellulose, mais la paille est plus simple à manipuler, et les branches sont sûrement assez longues à décomposer.

Un autre constat important réside dans les mentions nombreuses des excréments humains dans les traités. On sait bien sûr qu'ils ont été très longtemps utilisés en Chine et au Japon, ce qui d'ailleurs a parfois choqué des Occidentaux,[531] mais il s'avère que le compost à base d'excréments humains est effectivement riche en éléments importants pour le thé : azote, phosphore et potassium. En outre, la fermentation du compost permet l'élimination des micro-organismes et des bactéries sous l'effet de la chaleur. Le liquide qui s'écoule du tas de compost pendant la fermentation peut aussi être récupéré, il est riche en potassium[532]. La recommandation d'utiliser cette matière fertilisante, qui semble pourtant loin des méthodes actuelles, n'en est donc pas moins conforme avec les préconisations contemporaines sur les apports nécessaires à la plante.

Les épines de pins mentionnées dans les *Recommandations de paysans* sont plus inhabituelles. L'auteur conseille d'enfouir ces épines au pied des théiers. Plus loin dans le

---

[529] Galibardy C., Loustale C., Arribarrouy E., *Etude de caractérisation des fumiers de cheval issus de centres équestres afin d'aider à la décision sur les possibilités de valorisation Rapport final*, Pau, Apesa, 2009, p.17.

[530] Milieu d'où est absent le dioxygène.

[531] Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, p. 290.

[532] *Ibid.*, p.291.

traité, il explique que « cela rajeunit le théier et agit comme un engrais ». Il précise même : « les épines de pins ont beaucoup de résine et sont efficaces sur la durée. Elles donnent un goût particulier au thé[533]. » Nous savons que le théier a besoin d'un sol acide, au pH compris entre 4,5 et 5,5[534]. Or, les épines de résineux produisent un compost acide : elles peuvent donc tout à fait être favorables au théier, mais leur décomposition est très lente. On suppose donc qu'elles devaient être mélangées d'autres fertilisants pour une réelle efficacité.

Les engrais verts de toute sorte (herbes, fougères, déchets, etc.) sont les plus simples d'emploi pour les paysans, par leur abondance et leur disponibilité immédiate. Ils ont naturellement été beaucoup utilisés. Ils l'étaient sous deux formes différentes : le paillage consiste à recouvrir directement les pieds des théiers de ces matières organiques, les traités étudiés en font des mentions récurrentes. L'autre forme consiste dans un mélange des engrais verts avec des excréments de différentes origines. En plus de l'apport de matière organique au théier, les engrais verts restaurent la fertilité des champs, en améliorant la porosité des sols, en favorisant la microfaune (lombrics et insectes) et la capacité de rétention d'eau.

Le tourteau est l'autre engrais très utilisé lors de l'époque Edo. Il s'agit des résidus solides obtenus après l'extraction de l'huile des graines ou des oléagineux. Miyazaki en préconise l'utilisation pour les terres rouges et noires, recommandées pour la plantation de théiers. Les tourteaux sont bien riches en azote, en phosphore et en potassium, leur utilisation n'entre donc pas en contradiction avec les méthodes actuelles. Ce sont toutefois des engrais à effet lent, et aujourd'hui on les mélange plutôt avec de la matière organique afin de procéder à une fermentation.

On peut enfin évoquer les amendements en terre. Les traités agricoles font tous mention d'ajouts de « terre fertile » ou de « terre sèche ». Ces amendements servent avant tout à améliorer la qualité du sol – tandis que les engrais sont utilisés pour la plante. Lorsque les auteurs des traités évoquent la « terre fertile », il s'agit sans doute d'humus, peut-être de boue issue des rizières. Il est même possible que dans certains cas, l'expression « terre fertile » recouvre l'idée de compost – on ne serait donc plus dans le strict cadre d'un amendement. En général, on suppose que les paysans ramenaient de la terre de bonne qualité des friches ou

---

[533] *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.16, p.261.

[534] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.20.

d'autres champs. La mention de la « terre sèche », quant à elle, fait penser à de l'argile, ou en tout cas une terre non issue des horizons humifères. Si l'on perçoit bien aujourd'hui l'utilité de la « terre fertile », c'est moins évident pour la « terre sèche », mais peut-être n'identifions-nous pas correctement ce à quoi les traités font précisément référence.

On le voit, les apports évoqués dans les traités ne présentent pas de nombreuses sources d'étonnement au regard des besoins connus actuellement pour la fertilisation du théier. Voyons maintenant ce qu'il en était des quantités nécessaires, avec une simulation pour estimer les besoins en sardine séchée, en hareng séché ou en crottin de cheval, pour la production de 1800 kg de feuilles de thé sur un hectare. Cette estimation se fonde sur les données déjà citées quant à la composition de ces matières fertilisantes. Les valeurs nutritionnelles fournies pour la sardine et le hareng étant valables pour un poisson cru, on a statué que le poisson séché correspondant conservait 10 % d'humidité. On obtient alors les données suivantes :

Sardine séchée : Phosphore (5,6 g/kg), potassium (7,6)

Hareng séché : Phosphore (5,9), potassium (8,6)

Tableau 20 Simulation 1800kg/ha

	54 kg d'azote	18 kg de phosphate	27 kg de potassium
Sardine séchée		3,2 tonnes	3,5 t
Hareng séché		7,5 t	7,7 t
Crottin de cheval	3,9 t	2 t	1,12 t

Ainsi, il faudrait au moins 3,5 tonnes de sardine séchée pour remplir les conditions énoncées plus haut. Pour le hareng, 7,7 tonnes seraient nécessaires, 3,9 tonnes pour le crottin de cheval. L'utilisation de telles quantités à l'époque Edo n'est pas imaginable. Revenons donc aux données liées à la production de cette époque : on a vu que la production de thé avait augmenté pour atteindre alors 316 kg de feuilles par hectare. Certes, la stricte application d'un principe de proportionnalité n'est sans doute pas adaptée à l'agronomie, mais on y a recours ici pour se forger une idée des quantités d'engrais possiblement utilisées à l'époque Edo :

Tableau 21 Simulation 316kg/ha

	9,47 kg d'azote	3,16 kg de phosphate	4,74 kg de potassium
Sardine séchée		564 kg	624 kg
Hareng séché		536 kg	551 kg
Crottin de cheval	688 kg	363 kg	197 kg

On obtient là des résultats plus réalistes pour l'époque Edo. Les quantités nécessaires demeurent toutefois assez importantes. Plusieurs paramètres pouvaient intervenir pour faire varier ces quantités nécessaires : les cultures intercalaires, la présence de haies en particulier sont connues pour favoriser les rendements. Il n'en reste pas moins que la manière de se procurer des engrais et les coûts éventuels afférents – selon la nature des fertilisants – devait être une préoccupation importante pour tous les paysans qui cultivaient le thé, et ce quelle que soit l'échelle. En effet, une fertilisation même très inférieure en quantité à celle des pratiques actuelles implique des volumes très conséquents d'engrais.

5.8 La cueillette

Abordons maintenant la mise en production des champs de théiers. Elle commence au moment où les premières feuilles peuvent être récoltées. Les traités évoquent souvent plus brièvement la cueillette que les travaux d'entretien nécessaires à la bonne tenue des champs de théiers.

Trois informations sont récurrentes dans les traités au sujet de la cueillette : la durée d'attente nécessaire après l'ensemencement avant de démarrer les cueillettes, l'époque de l'année où procéder à cette cueillette et enfin la manière de procéder. Les auteurs sont assez peu prolixes sur la première cueillette. L'*Encyclopédie agricole*, en particulier, n'en dit rien. Mais trois ouvrages apportent des informations, qui s'avèrent contradictoires : chaque auteur évoque un délai différent. Dans le *Miroir des aliments de notre pays*, qui est le plus ancien des trois traités, on trouve : « quand les plants auront grandi, après 3 ou 4 années, on pourra cueillir les feuilles[535]. » Il est d'ailleurs rare qu'un théier donne des feuilles récoltables au

[535] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必

bout de trois ans seulement, et aucun autre traité n'évoque ce délai. Hitomi pourtant affirme qu'« on cueille le thé "shiro" avant le 78 ou 79e jour après la veille du printemps[536]. » Le thé « shiro » est un thé fait à partir des meilleures feuilles de thé. La veille du printemps, dans le calendrier luni-solaire, se situe le 3 ou 4 février[537], ce qui nous mène aux environs du 22 ou 23 avril. L'auteur ne mentionne pas les périodes de cueillette pour les autres thés qu'il évoque. Seules les *Illustrations de la fabrication du thé* rejoignent en partie Hitomi Hitsudai sur une récolte à partir de la 4e année : « à partir de la 4e année, on peut procéder à une récolte des nouveaux bourgeons[538]. »

Ōkura, dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux*, est celui qui préconise une première cueillette la plus tardive : « au 3e et 4e mois de la 4e année. […] L'année suivante, c'est avec cette coupe que l'on fera du *sencha*[539]. » Il parle donc de la 5e année. Ainsi, les premières cueillettes, lorsqu'elles sont datées dans les traités, sont fixées entre la 3e et la 5e année. En outre, dans le *Miroir des aliments de notre pays*, la cueillette est préconisée autour de la fin du mois d'avril. Dans les *Illustrations de la fabrication du thé,* l'auteur explique les raisons des différences entre les choix possibles de la période de cueillette :

> La période de cueillette est différente selon que les régions sont plus ou moins chaudes et que la récolte de l'année précédente a été plus ou moins bonne. Cependant, on démarre la cueillette, comme sur l'illustration (Fig.43), 88 voire 100 jours après la veille de printemps. Sur des pousses[540] où sont apparues 5 à 6 feuilles, on laisse 1 ou 2 feuilles. Ce sera du thé de première qualité. On différencie les qualités [du thé] selon les procédés de fabrication.

大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.117.

536 *Ibid.*

537 Ecole Française d'Extrême Orient (éd.), *Dictionnaire historique du Japon*, vol.2, Paris, Maisonneuve et Larose, 2002, p.2410.

538 *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.208.

539 *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.312.

540 Les « pousses » désignent ici les jeunes branches du théier.

On doit finir la cueillette 10 jours au plus tard après l'avoir débutée[541].

On apprend là que la période de cueillette se situe entre le 2, 3 mai et le 14, 15 mai, et le fait que la durée de la cueillette ne doit pas excéder 10 jours. Il s'agit de la seule mention recensée de la durée de la cueillette. Or, elle apporte un éclairage sur l'industrie de la production de thé, et en particulier sur la main-d'œuvre liée à la cueillette.

Moins précis sur ce point, Miyazaki, dans son *Encyclopédie agricole*, semble tout de même livrer des informations cohérentes avec celles fournies dans les *Illustrations de la fabrication du thé* : « lorsqu' arrive le 3e mois, on commence la récolte, et il faut l' effectuer rapidement[542]. » Miyanaga, dans les *Propos sur l'agriculture de notre maison*, propose une date précise pour commencer la cueillette : « la première récolte, dans cette région-ci, se déroule à partir du 8e jour du 4e mois[543]. » Les autres auteurs sont plus vagues et ne mentionnent généralement que le mois de cueillette. Par exemple, dans les *Chroniques de Seiryō*, on trouve l'indication du 4e mois[544], et chez Katō on trouve : « lorsque l'on a fini la cueillette du printemps, au 3e ou 4e mois […] [545]». Quelque peu différents sont les propos de Tsuchiya dans les *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* qui désigne ainsi les mois de cueillette *:* « du 3e au 4e mois lorsque les nouvelles feuilles ne sont pas suffisamment ouvertes[546] ». Il ajoute : « on effectue deux cueillettes : au printemps et à l'automne. On

---

[541] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.213-214.

[542] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.83.

[543] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.158.

[544] *Seiryōki* 清良記 (Chroniques de Seiryō), ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.31.

[545] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.259.

[546] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

fabrique du thé en petite quantité au printemps et en grande quantité à l'automne [547]». Il est l'un des seuls, avec Kano dans ses *Préceptes aux successeurs*, à évoquer plusieurs cueillettes annuelles. Pour Kano, la cueillette est un peu plus tardive.

> C'est après le 5e mois et avant le doyō[548] que la cueillette des premières feuilles est la meilleure. […] Si l'on ne cueille pas les premières feuilles, il est préférable de procéder à la cueillette pendant la période de doyō. […] On pourra cueillir avant ou après la moisson du riz. Les théiers seront moins abîmés si l'on procède à une cueillette tardive[549].

Pour résumer, la cueillette se fait au 3e, 4e, ou 5e mois lorsqu'il s'agit d'une première récolte[550], ce qui correspond environ à la période d'avril à juin. Comme le rapportent les *Illustrations de la fabrication du thé*, le climat et la région influent sur la date idéale de cueillette. C'est toujours vrai de nos jours : si la moyenne se situe entre fin avril et début mai[551], la cueillette démarre début avril au sud de l'île de Kyūshū, et elle peut aller jusqu'à fin mai dans les régions les plus fraîches.
Miyanaga évoque une seconde cueillette au moment du solstice d'été.

> Aux environs du solstice d'été, le feuillage du théier est bien épais : quand on a réuni la

---

[547] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

[548] Le doyō est une période calendérique mis en correspondance avec les 4 saisons. Dans la pratique, seul le doyō d'été était pris en considération. Ce dernier couvre la période de 18 jours précédant le début de l'automne (8 août), soit entre le 21 juillet et le 7 août.

[549] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.162-163.

[550] Première récolte dans le sens ici de première récolte de l'année, *ichibancha* en japonais ou first flush pour les darjeeling par exemple.

[551] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.102.

main-d'œuvre suffisante, on récolte les feuilles rondes qui conviennent le mieux[552].

Miyanaga évoque cette cueillette dans le cadre de la fabrication d'un thé « bu par les paysans », qu'il nomme *zatcha* 雑茶. Il s'agit d'un thé de fabrication simple, et les feuilles d'une deuxième cueillette sont sans doute toujours destinées à ce type de thé de moins bonne qualité. Une seconde cueillette est mentionnée aussi dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux*, sans indication temporelle très détaillée. On sait seulement que cela se pratique à Uji[553]. On reconnaît le même mode de production que pour le *kyōbancha* 京番茶, un thé issu des pousses tardives ou restantes dans les champs de théiers destinés au gyokuro. Enfin, il est fait mention d'une troisième récolte chez Tsuchiya[554]. Cette récolte a lieu à l'automne. La pratique des trois récoltes annuelles existe encore aujourd'hui, même si elle est rare, le thé produit perdant alors en qualité.

On l'a vu, la récolte doit être rapide : pas plus de 10 jours selon les *Illustrations de la fabrication du thé*, voire moins d'une semaine, comme l'affirme Maruya dans les *Considérations sur les travaux de la maison :* « la cueillette du thé a lieu à partir de la moitié du 4e mois. On cueille, selon les conditions, pendant 5-6 ou bien 7 ou 8 jours[555]. »

Un dernier paramètre à prendre en compte pour la cueillette est le choix des feuilles à cueillir. Les auteurs sont un peu plus prolixes sur ce sujet. Hitomi conseille : « on cueillera d'abord une très petite quantité de feuilles déjà grandes pour faire un test[556] ». Miyazaki précise : « Pendant que les bourgeons ne sont pas encore tous éclos, on cueille seulement les

---

552 *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.159-160.

553 *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.316.

554 *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

555 *Kagyōkō* 家業考 (Considérations sur les travaux de la maison), 1764-1772, Maruya Jinshichi 丸屋甚七 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol. 9, p.60.

556 *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, p.117.

feuilles nouvelles que l'on trie en deux lots selon leur qualité[557]. » Au sujet des feuilles nouvelles, Tsuchiya précise : « On cueille toutes les feuilles nouvelles, lorsqu'elles ne sont pas tout à fait ouvertes[558]. » On trouve la mention des feuilles nouvelles pas encore ouvertes chez d'autres auteurs comme Miyanaga : « le jour même on récolte les bourgeons pas encore ouverts[559]. » Ōkura précise où se trouvent ces feuilles et signale qu'elles sont destinées à faire du bon thé : « lorsque les bourgeons commencent seulement un petit peu à sortir, on ne récolte que les feuilles de l'extrémité des branches[560] », mais pour un thé de moindre qualité, Ōkura écrit : « on coupe branches et feuilles à l'aide de ciseaux, de sorte que l'arbre fasse 3 pouces[561]. » L'illustration suivante permet de mieux comprendre l'opération (Fig.55) :

[557] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.83

[558] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

[559] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.158-159.

[560] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.317.

[561] *Ibid.*, p.312.

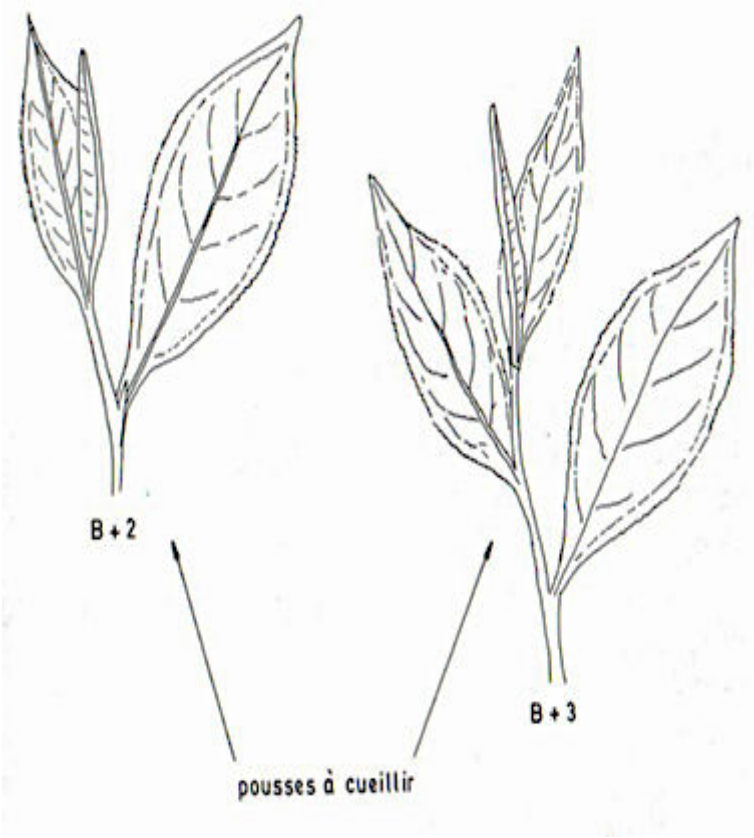


Figure 55 Pousses à cueillir[562]

On repère le pekoe, pas encore ouvert. En général, la cueillette s'effectue en B+2 ou B+3, ce qui signifie « Bourgeon + 2 ou 3 feuilles », le bourgeon étant le pekoe. La différence est purement quantitative. Dans nos traités, le bourgeon est toujours récolté pour l'utiliser dans la confection d'un thé de qualité. Les autres feuilles sont peu évoquées, mais on sait que plusieurs qualités de thés sont produites et vendues, en particulier grâce au *Miroir des aliments de notre pays*. Sans doute, ces feuilles sont elles donc cueillies aussi, mais il est difficile de mesurer l'importance quantitative de leur récolte, dans la mesure où l'on ignore si les cueilleurs prélevaient 2 ou 3 feuilles ou davantage. Il est probable que les pratiques sur ce point aient été assez proches de ce qui se fait aujourd'hui : on ne cueille que les feuilles des branches tertiaires et l'on tient compte du fait qu'un feuillage trop clairsemé ou trop dense est fâcheux pour l'ensemble du théier[563]. On ne cueille donc pas trop en une fois, cela affaiblirait le théier et serait contre-productif même sur le plan économique. De même, une cueillette insuffisante est hasardeuse sur le plan économique : on l'a vu pour les producteurs d'Uji.

Pour les thés de moindre qualité, les feuilles sont souvent récoltées avec les branches, ou bien

[562] Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989, p.73.

[563] *Ibid.*, p.72.

lors de la 2e ou 3e récolte. Elles sont ainsi plus dures et moins fragiles à travailler. De plus, en récupérant également les branches, on procède à la taille du théier, dans le même temps que feuilles et branchages sont utilisés pour fabriquer du thé.

Il faut enfin évoquer la cueillette des thés ombrés, qui constituent une spécialité japonaise et un privilège d'Uji à l'époque Edo. On compte aujourd'hui trois thés ombrés : le tencha, qui permet de fabriquer du matcha, le gyokuro, et le kabusecha. À l'époque Edo, on trouvait déjà le tencha, puis, à la fin, le gyokuro. De nos jours, les champs sont couverts 20 jours avant la cueillette. Pendant 7 à 10 jours, la couverture doit préserver les théiers de 55 à 60 % des rayons du soleil. Les 10 jours suivants, il faut bloquer 95 à 98 % des rayons du soleil. Cette ombre artificielle force les théiers à produire davantage de chlorophylle, elle rend aussi les feuilles plus tendres. Initialement, la couverture des théiers était utilisée pour les protéger contre les intempéries de la fin de l'hiver. On trouve des références à cette technique de préservation des cultures dès la fin du XVIe siècle. Le moine Joao Rodrigues, par exemple, fournit des informations sur cette technique :

> De nombreux dommages peuvent survenir, si bien que dans la ville d'Uji, où l'on fait le meilleur des thés, toutes les plantations et tous les champs de thé sont recouverts par des bâches ou des nattes en paille de riz ou en chaume. Les cultures sont ainsi protégées des dommages du givre du 2e mois à la fin du 3e mois, au moment où les bourgeons éclosent[564].

Trois siècles plus tard, les auteurs des *Illustrations de la fabrication du thé* apportent peu de précisions supplémentaires sur ces structures. Ils clarifient seulement le moment où doivent être installées les nattes :

> « Au printemps, avant les 88 nuits, on entoure les théiers avec des *yoshizu*[565] pour que la lumière ne les atteigne pas. On les recouvre également pour les protéger de la pluie et du

[564] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.567.

[565] Les *yoshizu* 葦簀 sont des écrans de fenêtre ou stores non suspendus faits de lattes verticales de roseau commun et utilisés comme écrans.

givre. Par-dessus, on pose des bâches ou de la paille[566]. »

Dans ce passage, la question de la lumière est bien présente, ce qui signale que la technique n'a plus seulement une vocation de préservation des champs : il s'agit bien d'un mode de culture spécifique, avec une visée d'amélioration qualitative. On suppose que les vertus de cette technique ont été comprises empiriquement et progressivement, et que les couvertures de protection ont alors pris une importance nouvelle.

Les 88 nuits représentent les 88 jours à partir du début du printemps. Dans notre calendrier, la période s'étend du 3/4 février au 1/2 mai. Pour le thé, c'est le moment où les journées se réchauffent et où les gelées nocturnes sont les plus dangereuses. Sur le paravent ci-dessous (Fig.56), on voit la manière dont les claies étaient montées pour couvrir les champs :

[566] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.227.

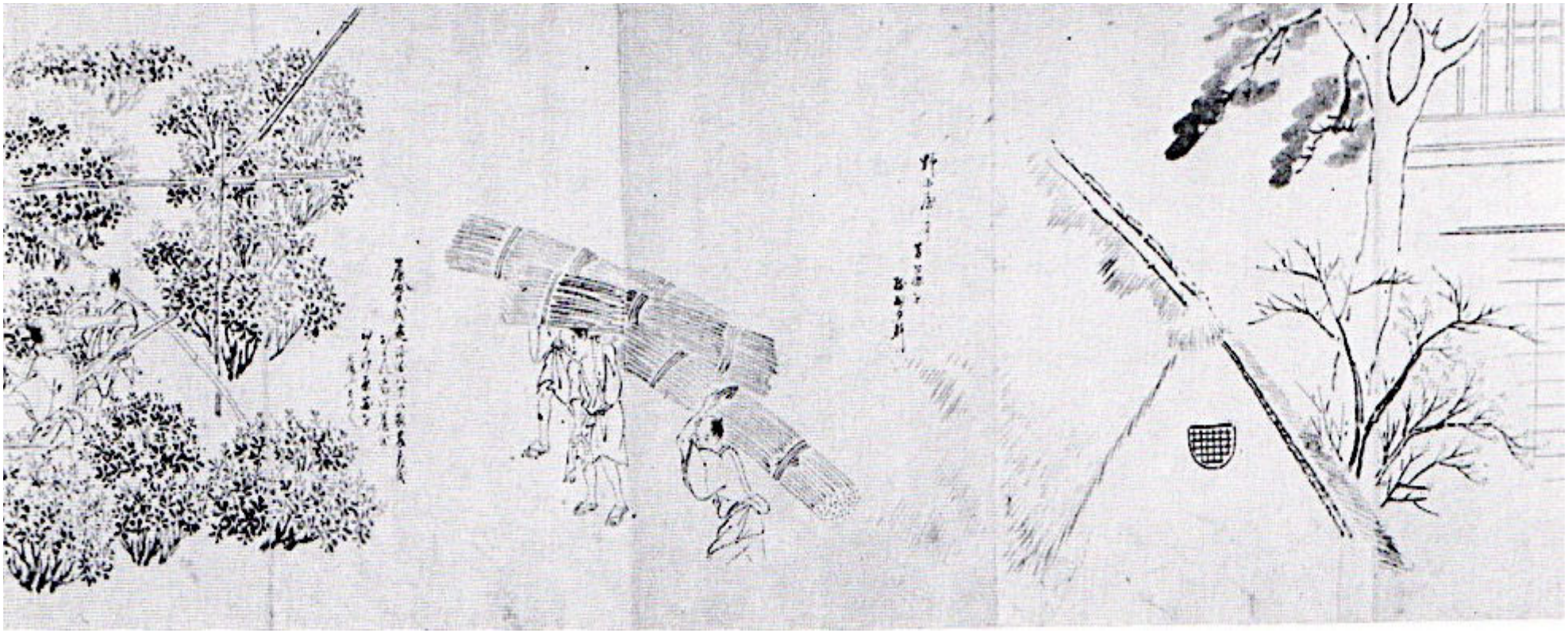
Figure 56 Couverture des théiers. Paravent dit de la fabrication du thé. *cha zukuri byōbu* 茶作り屏風 (XVIIe siècle)[567]

On aperçoit les lourds treillis en bois et les nattes qui viennent les recouvrir. Seul le haut des structures est protégé ici. Les structures en bambou sont visibles sur des illustrations plus tardives. (Fig.57) Il est probable que le type de bois utilisé pour ces structures ait changé au cours du temps. D'autres illustrations présentent très vraisemblablement du bambou : on reconnaît dans la figure 57 les nœuds caractéristiques du chaume de bambou.

[567] *Cha zukuri byōbu* 茶作り屏風 (Paravent dit de la fabrication du thé), probablement XVIIe siècle, artiste anonyme dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.6.

Figure 57 Installation d'une structure de traverses sur des montants en bambou dans les plantations

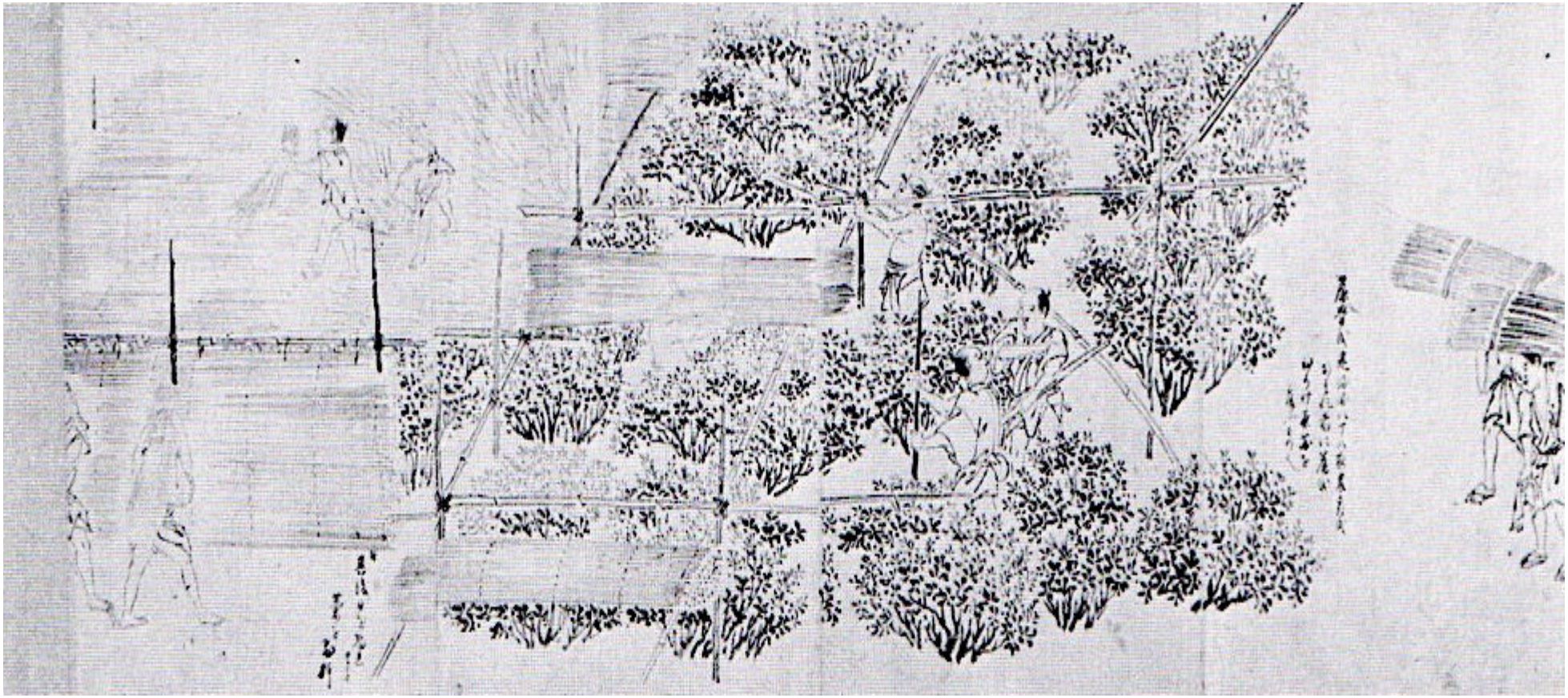
Rouleau n° 1 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*, *kodai seicha zu* 古代製茶図 (1808)[568]



[568] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.99.

Figure 58 Couverture des théiers

Rouleau 1 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*, *kodai seicha zu* 古代製茶図 (1808)[569]



[569] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.99.

Sur ces deux illustrations, on perçoit le quadrillage minutieux des champs de théiers pour que tous les arbres soient protégés du givre et du soleil. Sur l'illustration 57, à gauche, on distingue de la paille ajoutée au-dessus des bâches. Cette paille n'est renforcée que 20 jours avant la récolte. La protection contre le givre ne nécessite que la pose de bâches, c'est la protection contre les rayons du soleil qui nécessite une obscurité supplémentaire, garantie par la paille. Les *Illustrations de la fabrication du thé* proposent un dessin où le bois n'est pas du bambou, de manière certaine (Fig.49). Pourtant, la présence en nombre de structures en bambou sur les illustrations semble indiquer qu'il s'agissait là du matériau privilégié. La robustesse et la souplesse combinées de cette essence le rendent en effet adéquat pour la mise en œuvre de cette technique d'ombrage. Les bâches ne devaient pas couvrir seulement le dessus des théiers, mais bien l'ensemble des arbres. On le perçoit sur l'illustration 49, mais c'est plus clair encore ci-dessous (Fig.59) :

Figure 59 Champ de théiers ombrés.
Peinture dit de la fabrication du thé.
Seicha no zu 製茶之図
(Fin de l'époque Edo)[570]

[570] *Seicha no zu* 製茶之図 (Peinture dit de la fabrication du thé), époque Edo, artiste anonyme dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.11.

Les nattes de paille pouvaient se relever et reposer sur les structures en bois (Fig.60), ce qui permettait de moduler le degré d'obscurité sous l'auvent et de travailler plus facilement au moment de la cueillette des feuilles.

Figure 60 Cueillette du thé.
Véritable paysage d'Uji.
Uji shinkei zu 宇治真景図
(Fin de l'époque Edo)[571]

À l'issue de l'observation comparée des modes de cueillette préconisés dans les traités de l'époque Edo, on a récapitulé les données dans le tableau 22.

[571] *Uji haikei zu* 宇治真景図 (Véritable paysage d'Uji), XIXe siècle, Kanbayashi Seisen (1801-1871) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.10.

Tableau 22 Récapitulatif des données quant à la cueillette des feuilles

Nombre et époque de la récolte	3 maximums : - Printemps (d'avril à fin mai) - Été (autour du solstice) - Automne
Quelles feuilles	- Bourgeons ou feuilles non écloses - Nouvelles feuilles - Grandes feuilles - Branches et feuilles
Types de champs	- Non couvert - Ombrés

Chapitre 6

Les techniques de fabrication du thé pour la consommation

Après avoir analysé et comparé les techniques culturales, on se propose, dans le présent chapitre, de faire un travail similaire sur les techniques de fabrication des thés : de nous concentrer sur le passage de la feuille de théier à la feuille de thé. On comparera donc les procédés de fabrication rencontrés dans traités agricoles et dans les données iconographiques de l'époque Edo. Afin de mettre au jour les éventuels mouvements d'évolution qui parcourent les techniques de fabrication tout au long de l'époque Edo, on adoptera une logique chronologique pour convoquer les traités. On s'intéressera tout particulièrement aux types de cuisson utilisés pour arrêter l'oxydation. Un point sur les techniques de fabrication contemporaines servira de repère pour une meilleure compréhension des enjeux d'évolution des techniques à l'époque Edo.

6.1 Les techniques de fabrication du thé avant l'époque Edo

Il s'agit là de remettre en perspective les procédés de fabrication de l'époque Edo et de les situer dans l'histoire, en partant des origines chinoises et en reprenant les étapes clés qui structurent déjà le premier chapitre du présent travail.

6.1.1 La fabrication du thé en Chine jusqu'à l'époque des Tang

Les premières données sur les procédés de fabrication du thé datent de la période des Six Dynasties (220-589 apr. J.-C.). On l'a vu dans le premier chapitre, le thé, bien qu'encore assez marginal, était déjà consommé par une partie de la population. *Le Classique du thé* de Lu Yu apporte des éléments de compréhension des techniques de fabrication alors en vigueur :

> Il est dit dans *L'extension aux propos élégants*[572] :
> Dans le Jingzhou[573] et dans le Ba[574], on confectionne des galettes avec le thé récolté. Si le thé est vieux, la galette est amalgamée avec de la pâte de riz. Avant de faire bouillir du thé pour le boire, on doit le griller, jusqu'à ce qu'il acquière une couleur rouge. Puis, on le réduit en poudre, et on le place dans un récipient en grès et on le recouvre d'eau bouillante. On y mélange de la ciboule, du gingembre ou du zeste de mandarine. Ce breuvage dissipe les vapeurs de l'alcool et maintient éveillé[575].

La source exacte de ce texte fait début : à la lueur des versions actuelles de l'ouvrage, Nunome Chōfū estime que ce passage ne peut provenir de *L'extension aux propos élégants*. Peut-être ces lignes sont-elles issues d'une version augmentée *Des propos*

---

[572] *L'extension aux propos élégants* (*Guangya* 廣雅) est un dictionnaire du IIIe siècle de notre ère, qui fut édité comme supplément au dictionnaire *Des propos élégants* (*Er Ya* 爾雅).

[573] Correspond au centre et au sud de la province du Hubei.

[574] Région du nord-est du Sichuan.

[575] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.100-101.

élégants[576]. Pour nous, cela signifie surtout que la fabrication décrite ne correspond sans doute pas aux pratiques de l'époque des Tang.

Le thé décrit est une galette de thé, on le classe dans la famille des thés compressés (*kokeicha* 固形茶). Il prenait souvent une forme ovale. Ce type de thé existe à l'époque des Tang (618-907), et ce procédé est le seul qui permettait de conserver le thé pendant un an sans que le goût en soit altéré. La différence entre la méthode utilisée à l'époque des Six Dynasties, et celle de l'époque des Tang, réside dans le moment du pilage du thé. Sous les Six Dynasties, on pilait le thé juste avant de le boire, tandis que le pilage a lieu pendant le processus de fabrication chez les Tang.

On le voit, le problème de la conservation du thé a trouvé une réponse judicieuse avec la compression, qui rendait aussi le thé plus facilement transportable.

L'époque Tang (618-907) marque une rupture certaine, les sources sont plus nombreuses et détaillent davantage les méthodes de fabrication du thé. Les Chinois de cette époque ne pratiquaient pas la greffe, les plants de théiers étaient obtenus par la croissance de nouvelles pousses, qu'on enterrait dans le sable jusqu'à maturité. On les plaçait alors dans un panier de terre humide et caillouteuse. Un an après, les pousses étaient plantées dans les champs avec du millet, du chanvre et du sorgho. Ce type de culture réduisait les risques de perte de plants, en même temps qu'il permettait de percevoir des revenus des champs utilisés pendant les trois premières années sans récolte de thé. Les données dont on dispose montrent que les rendements étaient satisfaisants : environ 475 kg de feuilles de thé par hectare, contre 645 kg, aujourd'hui dans le Darjeeling[577].

La cueillette se déroulait aux deuxième, troisième ou quatrième lunaisons de l'année[578], ce qui, dans le calendrier grégorien, fait commencer les premières cueillettes à la fin du mois de janvier. On a là une réelle différence de calendrier avec tout ce qui est évoqué dans les traités japonais étudiés, mais les conditions climatiques peuvent expliquer ces écarts

---

[576] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 1 » 中国製茶法の歴史 1 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 1), *Sadō zasshi*, vol.62, n°11, 1998, p.57.

[577] Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992, p.41.

[578] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p. 57.

importants. Selon Nunome Chōfū toutefois, le thé était en grande partie produit dans la vallée du Yangzi Jiang et la récolte aurait plutôt eu lieu fin mars ou début avril dans cette région[579]. Les thés étaient cueillis le matin, les jours de beau temps, afin que les feuilles soient les plus tendres et odorantes possible. La fraîcheur et la pureté des feuilles étaient considérées comme essentielles. Ces deux notions, transposées sur le plan symbolique, avaient des conséquences sur les mœurs agricoles liées au thé : seules les jeunes filles non mariées pouvaient s'adonner à la cueillette. Les veuves pouvaient éventuellement donner un coup de main en cas de besoin. Les cueilleuses devaient porter des gants, afin que leurs mains ne souillent pas les jeunes pousses. Pour la fabrication, *Le Classique du thé* offre une source très riche :

> La récolte ne se fait pas les jours de pluie ou par temps nuageux, mais seulement par beau temps. Dans la foulée, on procède alors à la cueillette, à la cuisson à la vapeur, au pilage, au séchage, à l'embrochement et à l'emballage. Ainsi, le thé peut être conservé au sec[580].

Il semble que du jus de prunes utilisé comme une colle naturelle était rajouté après que les feuilles ont été broyées[581]. On remarque l'insistance sur la nécessité d'enchaîner sans traîner les étapes de la fabrication : il s'agissait d'éviter absolument que le thé ne commence sa décomposition organique. Cette méthode permettait une meilleure conservation, et un transport plus facile vers les régions consommatrices. La compression rend aussi la pesée plus commode[582], sans compter que les briques étaient pratiques à comptabiliser, ce qui diminuait les risques de vol et de fraude fiscale[583].

---

[579] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Goshaku » 語釈 (Interprétation) dans *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Nunome Chōfū 布目潮渢 (trad.), Tōkyō, Kōdansha, 2012, p.75.

[580] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.57-58.

[581] Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992, p. 43-44.

[582] Lamouroux Christian, « Organisation territoriale et monopole du thé dans la Chine des Song. », *Annales*, septembre-octobre 1991, p. 977-1008.

[583] Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992, p.43.

Le thé décrit par Lu Yu est un thé cuit à la vapeur, c'est la technique principale utilisée pendant les périodes Tang et Song (960-1279), avant d'être supplantée par la cuisson au chaudron à torréfier. Toutefois, la cuisson à la vapeur reste aujourd'hui majoritaire pour les thés japonais. Pour la mettre en œuvre, il convient de faire bouillir de l'eau dans un chaudron placé sur un fourneau, comme le détaille le chapitre 2 consacré à l'attirail pour le thé, dans *Le Classique du thé* :

> Le fourneau et le chaudron : le fourneau ne doit pas comporter de cheminée. Le chaudron doit présenter une ouverture dont la lèvre forme un bourrelet[584].

Nunome Chōfū pense que la préférence de la vapeur s'explique par les habitudes contractées depuis longtemps pour la cuisson d'autres aliments, depuis au moins l'époque Shang (XVe–XIe avant notre ère)[585]. Lorsqu'arrive le thé, on procède par analogie avec les aliments déjà mieux connus, d'autant que, comme le souligne Jean Bottéro, le type de cuisson utilisé dépend surtout du matériel culinaire disponible[586]. Le fourneau et le chaudron étaient disponibles en Chine, de même que le cuiseur à vapeur dont Lu Yu donne la description suivante :

> Le cuiseur à vapeur
> Le cuiseur à vapeur est en bois ou en terre cuite. Sa partie médiane, cylindrique, est enduite d'argile. On place à l'intérieur un petit clayon ayant la forme d'un panier de bambou, que l'on attache avec des lanières de bambou[587].

Une fois, l'ensemble des ustensiles mis en place et l'eau en train de bouillir, les

---

[584] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.47.

[585] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 3 » 中国製茶法の歴史 3 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 3), *Sadō zasshi*, vol.63, n°1, 1999, p.56-57.

[586] Bottéro Jean, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Éditions Louis Audibert, 2002, p.77-90.

[587] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.47-48.

feuilles sont placées dans le panier et le tout est déposé dans le cuiseur à vapeur. (Fig. 61)

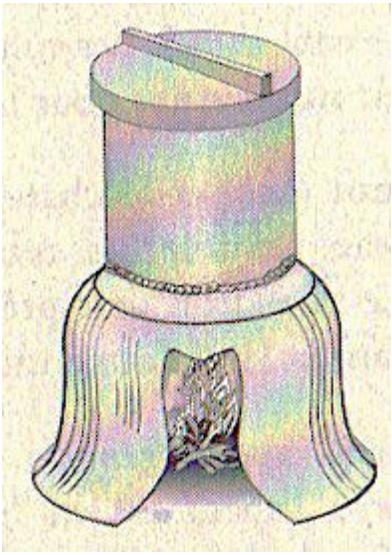


Figure 61 Cuiseur à vapeur[588]

La quantité de feuilles et la durée de cuisson ne sont malheureusement pas indiquées, Lu Yu précise seulement que l'on retire le panier quand les feuilles sont cuites[589]. Nunome Chōfū, s'appuyant à la fois sur l'exemple des temps de cuisson des thés japonais (entre 20 et 45 secondes selon le type de thé) et sur deux expériences qu'il a lui-même menées, estime que l'opération ne devait pas être très longue (Fig. 62) :

[588] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.48.

[589] *Ibid.*

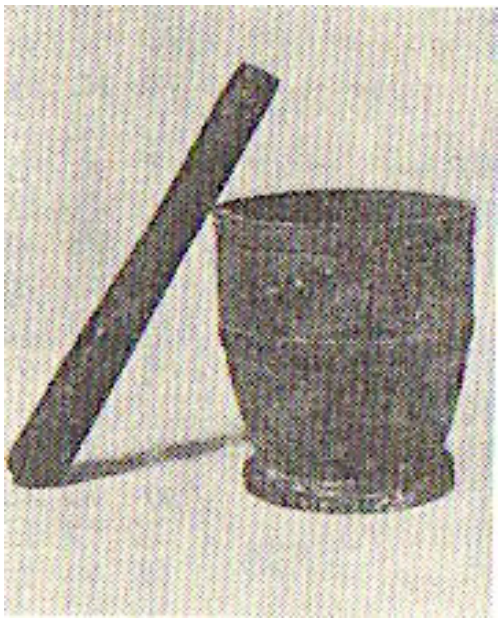


Figure 62 Pilon et mortier de l'époque des Han antérieurs (206 av. J.-C. – 9)[590]

Les feuilles pilées sont mises dans un moule en fer de forme ronde, carrée ou ornementale. Ce moule permet de créer des galettes de thé. Les galettes ainsi formées sont enfilées sur des brochettes pour être séchées. (Fig. 63)

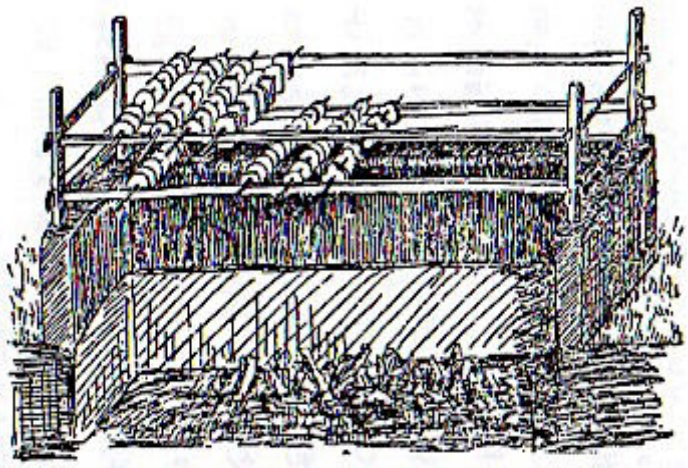


Figure 63 Séchage des galettes de thé[591].

Après leurs dessiccations, les galettes sont mises dans une chambre de conservation où sera maintenue une température constante à l'aide de braise. (Fig. 64)

---

[590] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Nunome Chōfū 布目潮渢 (trad.), Tōkyō, Kōdansha, 2012, p.53.

[591] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 4 » 中国製茶法の歴史 4 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 4), *Sadō zasshi*, vol.63, n°3, 1999, p.43.

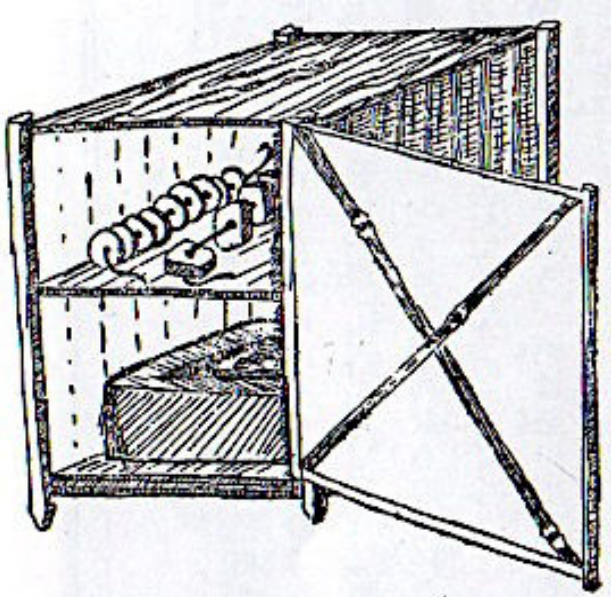


Figure 64 Chambre de conservation[592].

Le thé compressé en galette était bu par la haute société de l'époque, ce que semblent en particulier confirmer des sources littéraires[593]

Nous n'avons que peu de sources sur d'autres formes de fabrication et de consommation du thé, mais il ne fait pas de doute qu'il en existait, notamment de manière spécifique chez certaines ethnies[594].

Schéma 1 Récapitulatif des techniques de fabrication du thé en Chine

On s'en tient à ce schéma unique pour la Chine, car de l'époque des Six Dynasties l'on ne sait qu'une chose : le thé était compressé en galettes. On retient donc seulement le thé décrit par

[592] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 4 » 中国製茶法の歴史 4 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 4), *Sadō zasshi*, vol.63, n°3, 1999, p.45.

[593] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 5 » 中国製茶法の歴史 5 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 5), *Sadō zasshi*, vol.63, n°4, 1999, p.48-54.

[594] Berlié Jean, « Le thé : son hypothétique origine chez les Hani et sa préparation chez les Bulang du Yunnan », *Journal d'agriculture traditionnelle et botanique appliquée*, vol.35, 1995, p.115-128.

Lu Yu dans *Le Classique du thé*, qu'on appellera le « Thé de Lu Yu » par convenance.
Depuis le berceau chinois du thé, quelles évolutions ont alors connues au Japon les techniques de fabrication, de l'introduction du thé sur l'archipel à la fin du XVIe siècle ?

6.1.2 La fabrication du thé au Japon de l'époque Heian (794-1185) à l'époque Muromachi

On l'a vu plus haut, le moine Eichū aurait rapporté au Japon un thé de type compressé. Zhang Jianli doute cependant de la nature exacte du thé rapporté, qui n'est d'ailleurs évoquée que par *Le Classique du thé*. Or, Zhang Jianli pointe plusieurs incohérences qui mettent à mal l'hypothèse d'un thé compressé comme unique bagage du moine Eichū : d'abord, dans plusieurs poèmes chinois, le thé compressé apparaît avec les spécifiques numéraux *kan* 串 et *hen* 片, alors que c'est le spécifique numérique shō 升 qui est donné dans les *Notes du palais de l'Ouest* (*Saikyū-ki* 西宮記) compilé par Minamoto no Takaakira 源高明 (914-983). Cette différence linguistique semble indiquer que, si une méthode de fabrication de thé a été importée de Chine à cette époque, il s'agit plutôt de thé en feuilles, de type thé avec tiges (*cu cha*) ou thé effeuillé (*san cha*)[595]. Ensuite, dans les poèmes de l'époque Heian, on retrouve les termes *sanchūmei* 山中茗 (thé de montagne ?) et *ryoku mei* 緑茗 (thé vert ?) qui se rencontrent aussi dans les poèmes Tang. Il en va de même dans les anthologies du *Recueil pour dominer le pays* (*Keikokushū* 経国集) et du *Recueil de l'épanouissement de l'excellence littéraire*. Pour Zhang Jianli, ces poèmes désignent indubitablement du thé en feuilles. Mais dans le *Recueil pour dominer le pays*, on identifie une référence claire à la fabrication du thé telle qu'elle est décrite dans *Le Classique du thé*.

De son côté, Haga Kōshirō évoque l'hypothèse suivante : « on réduisait en poudre les feuilles de thé séchées, ou bien la brique de thé compressé que l'on mettait dans une bouilloire, et l'on faisait cuire[596] » Murai Yasuhiko précise toutefois : « en dehors de la technique de fabrication du thé compressé, nous ne savons rien[597]. » Or, selon Zhang Jianli,

---

[595] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p. 6.

[596] Haga Kōshirō 芳賀幸四郎, *Wabicha no kenkyū* わび茶の研究 (Recherche sur le wabicha), Tōkyō, Yoshikawa kōbunkan, 1972, p.5.

[597] Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami

les chercheurs, et notamment Nunome Chōfū, ont mal interprété *Le Classique du thé*. Pour donner une idée des ambiguïtés possibles dans les traductions d'un même texte, on peut présenter à titre d'exemple deux traductions du même passage du *Classique du thé* : la première est la traduction française de la traduction japonaise par Nunome Chōfū, tandis que la seconde version est la traduction française « directe » par Catherine Despeux[598] :

> Pour la dégustation, on utilise du thé avec tiges, du thé effeuillé, du thé en poudre ou en galette. Le thé avec tiges doit être brisé. Le thé effeuillé doit être grillé, le thé en poudre doit être séché, et le thé en galette doit être moulu à l'aide d'une meule. Dans tous les cas, on verse le thé dans un récipient de terre cuite, puis on ajoute l'eau bouillante. On appelle cela l'*ancha*, « une infusion de thé ». Certains ajoutent de la ciboule, du gingembre, des jujubes, de l'écorce de mandarine, du cornouiller, de la menthe, etc., et font bouillir le tout. D'autres remuent l'infusion pour lui donner de l'onctuosité, d'autres encore font bouillir, puis enlèvent l'écume[599].

Traduction de C. Despeux :

> Pour confectionner une boisson, on se sert de thé avec tiges, de thé effeuillé, de thé en poudre ou en galette. Le thé en galette est brisé, torréfié, séché, pilé, puis placé dans un pot ou un récipient de terre cuite, sur lequel on verse de l'eau bouillante. On appelle cela *ancha*, une « infusion de thé ». Certains y ajoutent de la ciboule, du gingembre, des jujubes, de l'écorce de mandarine, du cornouiller, de la menthe, etc., et lui font prendre cent bouillons. D'autres le remuent pour lui donner de l'onctuosité, d'autres encore le font bouillir, puis enlèvent l'écume.[600]

---

shinsho, 1979, p.31.

[598] Nous avons pris le parti de garder le plus possible la façon de traduire de C. Despeux sans trahir la traduction japonaise afin d'établir un comparatif plus aisé.

[599] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Nunome Chōfū 布目潮渢 (trad.), Tōkyō, Kōdansha, 2012, p.189.

[600] *Chajing* 茶経 (Le classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.94-95.

On le voit : au début du passage, les deux versions présentent des interprétations divergentes du texte : Nunome Chōfū estime qu'à chaque thé doit correspondre une technique, tandis que C. Despeux pense que le texte décrit la méthode complète pour la dégustation du thé en galette. Zhang Jianli penche pour une lecture encore un peu différente : il considère comme C. Despeux que les actions sont bien successives (et non qu'elles s'appliquent respectivement à chaque type de thé), mais pour lui, tous les types de thé demandent cette suite d'opérations, et pas seulement le thé en galette[601]. Pour lui, il est également évident que Lu Yu décrit deux façons différentes de boire le thé. L'une est le thé infusé (c. *ancha, j. encha*) et l'autre est le thé bouilli (*nicha*). Ces deux méthodes de consommation ont en commun d'utiliser du thé en poudre, ou tellement émietté qu'il se rapproche de la consistance d'une poudre. Mais dans le cas du thé infusé, on met du thé dans un récipient où l'on ajoute de l'eau avant de boire, tandis que le thé bouilli est versé dans une marmite avec d'autres ingrédients – c'est le tout que l'on fait bouillir. Ce faisant, d'après Zhang Jianli, Lu Yu relate une manière populaire de déguster le thé de type thé effeuillé[602]. Lu Yu aurait donc entrepris de décrire différentes façons de consommer le thé plutôt qu'une unique méthode. Dès lors, il n'est pas interdit de penser que la connaissance des procédés simples, sans doute adoptés dans la vie quotidienne, a été rapportée au Japon par les moines ayant étudié en Chine.

On dispose d'une description unique de la fabrication du thé à l'époque Heian, dans les *Notes du palais de l'Ouest* (*Saikyūki* 西宮記). Elle est peu détaillée, mais permet toutefois de penser que le thé obtenu était proche d'un thé vert commun séché au soleil[603] comme on peut encore en voir aujourd'hui[604].

---

[601] Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.7.

[602] *Ibid.*

[603] *Ibid.*, p. 12.

[604] Pour la fabrication des différents types de thé vert commun (*bancha*) on peut se reporter à :

Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998

Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.33-68.

On sait aussi qu'il existait depuis l'époque Heian du thé grillé connu sous le nom *aburi cha* 炙茶, qui désigne en fait le même type de thé que ceux grillés au chaudron par exemple. Deux procédés de fabrication existent en Chine. La première consiste à griller au feu les feuilles de thé fraîchement cueillies, puis quand elles ont bien jauni, à les placer dans une marmite pour les laisser infuser et les boire dans la foulée. Cette technique a été transmise jusqu'à nos jours dans les minorités ethniques en Chine, on la trouvait encore récemment dans les montagnes de Shikoku[605]. Elle convient bien aux travaux des champs et s'adapte même aux situations d'excursion, prolongées ou non. Elle ne requiert pas de matériel élaboré ou de connaissance spécifique.

La seconde méthode consiste à disposer les feuilles cueillies sur un séchoir (*hoiro* 焙炉), et à les faire torréfier. Il suffit ensuite de les infuser. Ce type de thé se retrouve encore au Japon, sous l'appellation thé grillé (*yaki cha* 焼茶)[606]. On trouve une trace de cette technique dans le poème 212 de l'anthologie officielle de poésie du *Recueil pour dominer le pays* ainsi que dans les *Annales des desservants du sanctuaire de Gion* (*Gion sha shake kiroku* 祇園社社家記録)[607]. Zhang Jianli se demande d'ailleurs si cette méthode de fabrication et de consommation du thé n'était pas précisément celle rapportée par le moine Eichū 永忠 (743-816), et par extension, celle donnant le thé bu par l'empereur Saga 嵯峨天皇 (786-842)[608]. Il insiste sur la similitude entre les deux techniques : thé grillé au feu et thé torréfié sur un séchoir. Entre les deux semble n'apparaître qu'une différence de sophistication, la première étant particulièrement rustique. Dans les deux cas, il s'agit de torréfier les feuilles assez simplement, mais sans doute la torréfaction au feu implique-t-elle beaucoup de perte. C'est donc la version améliorée, la seconde technique, qui est transmise dans la société de la cour, au moins jusqu'au début de l'époque Muromachi. On en trouve des témoignages dans le *Journal de l'empereur Hanazono* (*Hanazono Tennō shinki* 花園天皇宸記) (1332), et dans les *Notes*

---

[605] Morooka Tamotsu 諸岡存, *Cha to sono bunka* 茶とその文化 (Le thé et sa culture), Tōkyō, Daitō shunppansha, 1941.

[606] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998, p.12-13.

[607] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.848.

[608] *Ibid.*

journalières de Nakahara Moromori (*Moromoriki* 師守記) (1339-1374)[609]. Pour Zhang Jianli, ces textes montrent que seul le thé grillé *aburi cha* pouvait être fabriqué rapidement tout en donnant une boisson de qualité. Ce thé aurait donc été transmis à l'époque Heian, et utilisé sans discontinuité jusqu'à l'époque Muromachi.

L'époque Kamakura voit l'apparition d'une nouvelle technique de fabrication importée de Chine, et exposée par le moine Yōsai dans le *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* :

> Mise en évidence du mode de confection
>
> La façon de cuire le thé que l'on peut observer en Chine est la suivante : le matin, dès après la récolte, on cuit les feuilles à l'étuvée et on les fait griller. […] On apprête le feu, on dispose du papier sur des étagères à cet effet, et l'on fait griller en s'efforçant de ne pas brûler le papier. On ne doit griller ni trop lentement ni trop rapidement.[610]

Il est généralement admis que cette technique – encore utilisée de nos jours – est à l'origine du thé vert de type sencha tel que nous le connaissons depuis qu'il a été mis au point par Nagatani Sōen 永谷宗円 (1681-1778) au milieu du XVIIIe siècle.

Yōsai décrit la technique chinoise visant à désactiver l'activité des enzymes des feuilles de thé en les cuisant à l'étuvée[611]. Il présente un thé dit vert, autrement dit un thé non oxydé. Le thé dépeint est d'abord étuvé, la cuisson à la vapeur permettant d'arrêter le processus d'oxydation des feuilles. C'est le même savoir-faire qui est encore pratiqué pour la très grande majorité des thés verts japonais. La seconde étape consiste à faire griller les

---

[609] Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.848.

[610] *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé, du religieux Yōsai), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p. 22.

[611] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.150.

feuilles de thé. D'après les méthodes de fabrication décrites dans les siècles suivants, on reconnaît ici l'étape consistant à faire sécher les feuilles grâce à l'action du feu. Ce séchage s'effectue au moyen d'une étagère recouverte de papier. Le même type de technique est employé jusqu'à la fin de l'époque Edo et même au-delà, jusqu'à la mécanisation du processus de fabrication du thé. Ci-dessous, une illustration (Fig.65) montre cette technique. L'image est tirée du *Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon* (*Nihon sankai meibutsu zue* 日本山海名物図絵), paru en 1754. À cette date, la technique a légèrement évolué, mais le principe de séchage des feuilles sur des étagères au-dessus d'un feu est le même :

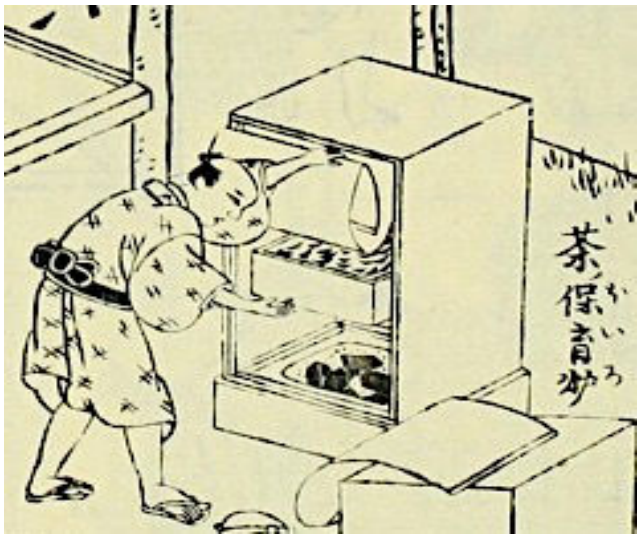


Figure 65 Séchoir *hoiro*[612]
Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon (*Nihon sankai meibutsu zue* 日本山海名物図絵)[613]

Yōsai ne fut sans doute pas le seul à rapporter de ses voyages de Chine la connaissance de techniques de fabrication du thé. Il est plus probable que de nombreux

[612] Un *hoiro* est normalement un réchaud. Dans le processus de fabrication du thé le terme *hoiro* désigne le réchaud et le plateau, la claie ou tout autre dispositif disposé au-dessus de lui pour faire sécher les feuilles de thé après cuisson, par la suite nous le désignerons sous le vocable séchoir *hoiro*.

[613] Hirase Tessai 平瀬徹斎, *Nihon sankai meibutsu zue* 日本山海名物図絵 (Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon), 1754 [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Waseda Daigaku Toshokan, Kotenseki Sōgō database, 2016.
Disponible sur :
http://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/bunko06/bunko06_02154/bunko06_02154_0002/bunko06_02154_0002_p0014.jpg

moines japonais aient en fait joué ce rôle de transmission. L'influence même des écrits de Yōsai sur les techniques de fabrication n'est pas claire. Ce qui l'est en revanche, c'est que la technique de cuisson des feuilles à l'étuvée est bien présente à l'époque Muromachi : les *Notes journalières de Tōin Kinsada* (*Tōin Kinsada nikki* 洞院公定日記) (1374-1377) en attestent.[614] Ainsi, même si le *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* a pu « infuser » un lectorat assez large, sans doute cette source coexistait-elle avec d'autres apports pour la diffusion de la technique de la cuisson à l'étuvée[615]. Dans les *Annales des desservants du sanctuaire de Gion*[616], apparaît la mention d'un thé dit *Kuroama* 黒尼 :

> 3 thés kuroama pour 1 koku 6 tō 5 shō, 1 thé kuroama pour 5 tō 5 shō
> […] Thé grillé, 1 kin 42 ryō.[617]

Zhang Jianli émet l'hypothèse que ce thé *kuroama* pourrait être un thé sombre fabriqué par des moniales. On pourrait le rapprocher du *Bata bata cha* バタバタ茶 fabriqué encore aujourd'hui dans le département de Toyama. Faute de documents, il est cependant difficile d'affirmer une quelconque filiation entre les deux, d'autant que l'existence du *Bata bata cha* n'est certaine qu'à partir de 1472[618].

Même si l'on ne dispose que d'une source unique sur les techniques de fabrication de cette période, il est clair néanmoins que l'époque Kamakura constitue un moment clé de l'histoire du thé japonais, avec l'apparition de la technique de cuisson à l'étuvée. Cette technique chinoise a d'ailleurs été progressivement abandonnée sur le continent, tandis que le Japon la perpétue, au point que de ce type de thé est presque emblématique de l'archipel.

---

614 Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.846.

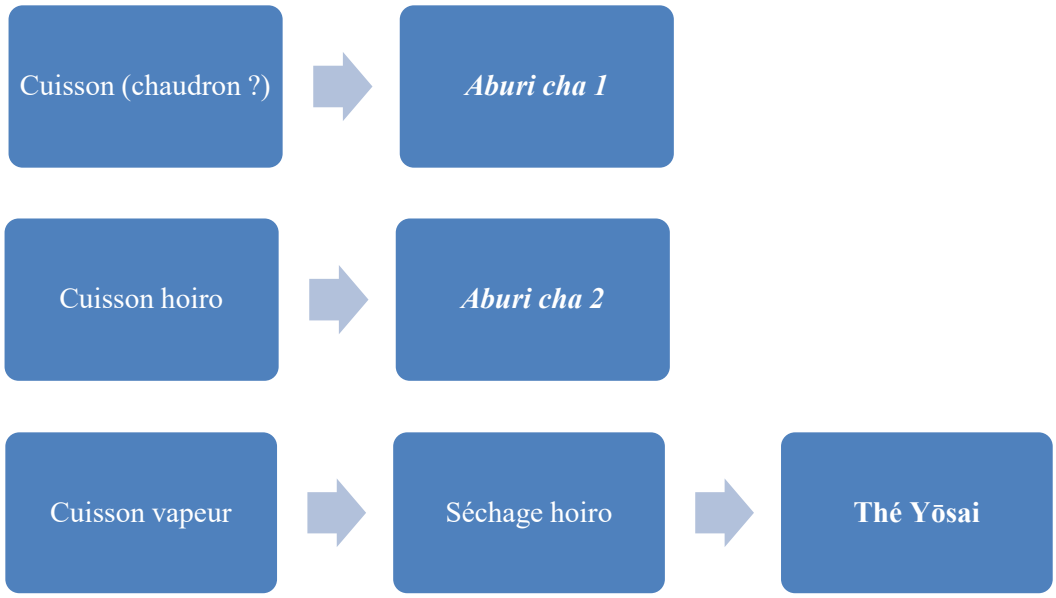
615 *Ibid.*, p.847.

616 Aujourd'hui connu sous le nom de sanctuaire de Yasaka.

617 Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.847.

618 Iwaasa Kiyoshi 岩浅潔, Takano Minoru 高野實, *et al.*, *Ryokucha no jiten* 緑茶の事典 (Dictionnaire du thé vert), 3e édition, Tōkyō, Shibata shoten, 2005, p.219.

Schéma 2 Récapitulatif des techniques de fabrication du thé avant l'époque Edo



Le schéma, malgré les sources peu nombreuses et peu disertes, permet de signaler que le thé décrit Yōsai est l'ancêtre du matcha que nous connaissons. On écarte ici l'action de moudre le thé puisque cela correspond en fait à une étape postérieure à la fabrication à proprement parler. C'est différent dans le cas des galettes de thé : le pilage des feuilles est pleinement une étape inhérente à la fabrication du thé. Contrairement au thé décrit par Lu Yu dans *Le Classique du thé* (schéma 1), les descriptions des thés japonais avant l'époque Edo sont sommaires et indiquent deux étapes au plus : la cuisson, le séchage. L'époque Edo constitue donc bien un moment de diversification et de sophistication des méthodes de fabrication, avec des innovations nombreuses, et la mise au point de spécialités par région.

6.2 La fabrication du thé de nos jours

6.2.1 Classification et procédés de fabrication

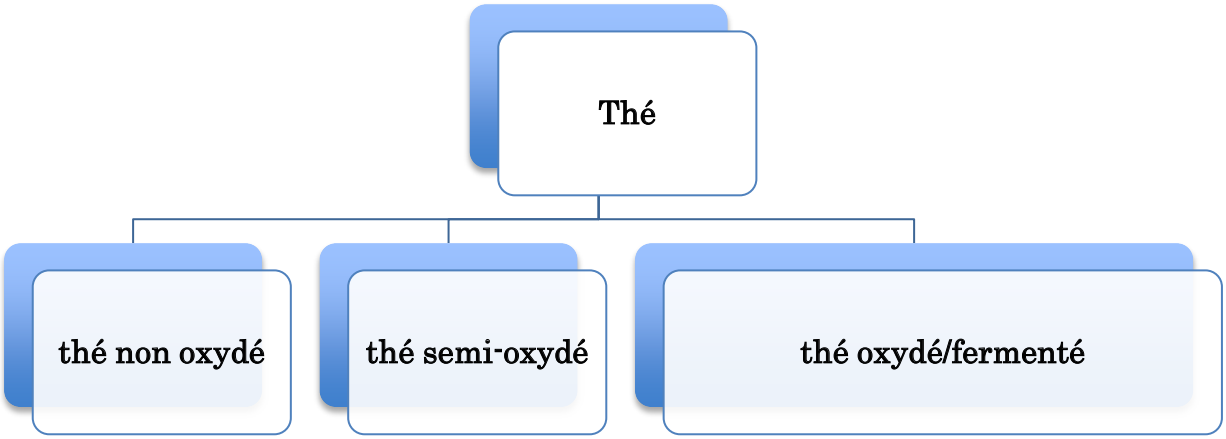
La production mondiale de thé a atteint un peu plus de 5 millions de tonnes en 2013[619]. La

[619] Chang Kaisong, « World tea production and trade : Current and future development » [Ressource électronique]. FAO, 2015.

production de thé noir est dominante avec un peu plus de 2,5 millions de tonnes, contre 1 million pour le thé vert. En dehors de la Chine, et dans une moindre mesure Taïwan, les pays producteurs se sont spécialisés dans un type de thé, c'est-à-dire dans une méthode de fabrication. On reviendra sur ces principales méthodes, après avoir examiné la classification actuelle du thé.

On identifie d'abord trois familles selon le degré d'oxydation des feuilles : le thé non oxydé (thé vert), le thé semi-oxydé (thé type oolong), et le thé oxydé ou fermenté (thé noir). C'est le niveau A de la classification.

Schéma 3 Classification selon oxydation

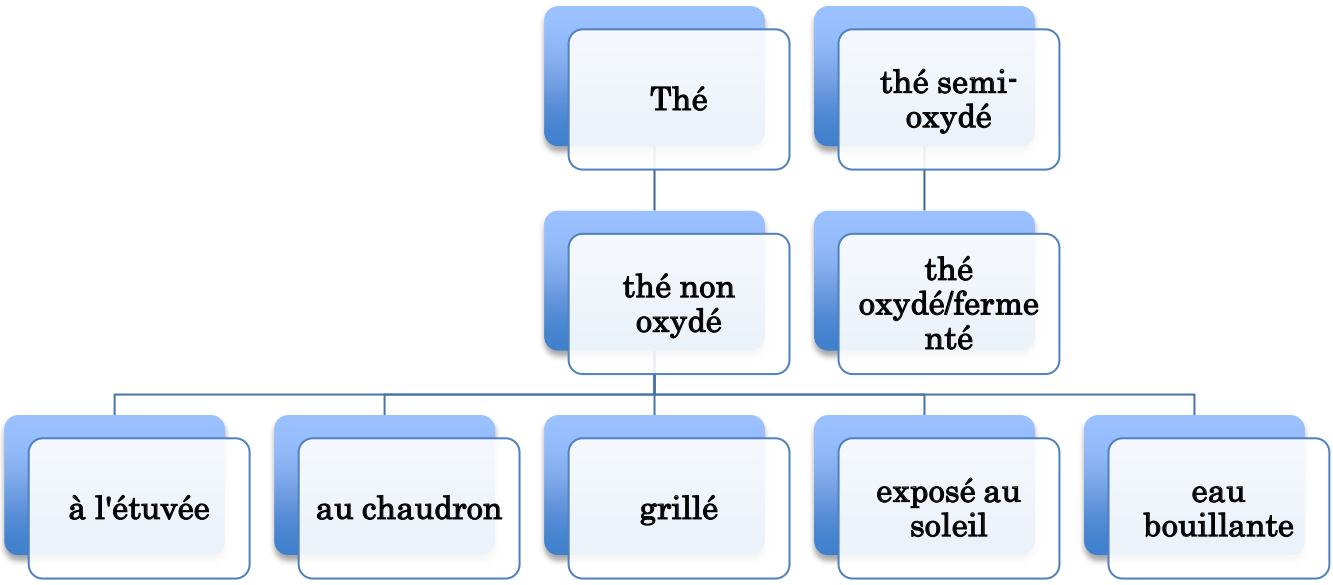


Chacune des trois familles se divise en fonction des procédés de fabrication utilisés. Dans le cas du thé non oxydé ou thé vert, on note cinq ramifications qui correspondent au mode de cuisson des feuilles : à l'étuvée (*jōsei* 蒸青), au chaudron à torréfier (*shōsei* 炒青), exposé au soleil (*kōsei* 烘青), grillé au feu (*saisei* 晒青), et à l'eau bouillante. Dans les ouvrages japonais, seules deux ramifications apparaissent pour le thé non oxydé : à l'étuvée (technique désignée par l'expression « façon japonaise ») ou au chaudron à torréfier (« façon chinoise »). De fait, les trois derniers modes de cuisson ne sont presque plus utilisés de nos jours[620]. C'est là le niveau B de la classification.

Disponible sur : http://www.fao.org/3/a-i4480e.pdf, p.4.

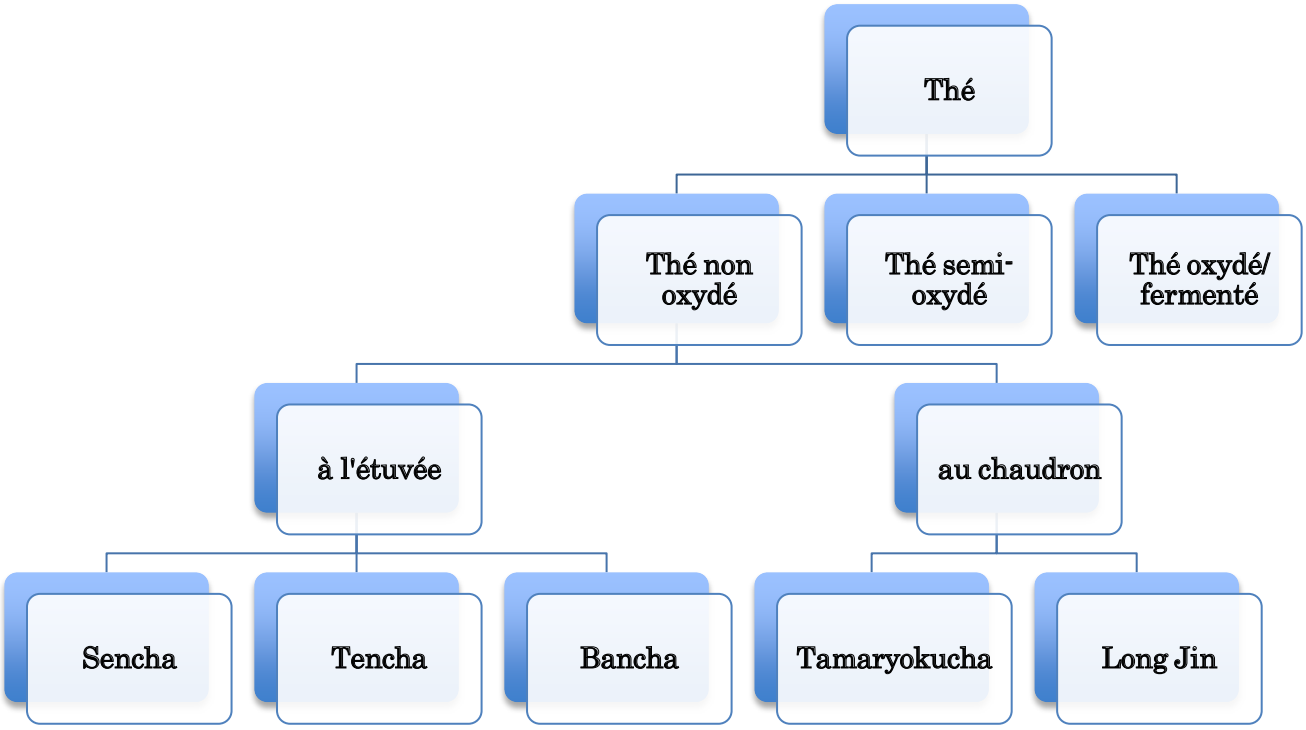
[620] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.133.

Schéma 4 Classification selon procédé d'arrêt d'oxydation



Il faut ensuite ajouter un troisième niveau de ramification (niveau C), en présentant le nom des thés, et l'on obtient une classification certes sommaire, mais représentative de l'essentiel du thé consommé aujourd'hui :

Schéma 5 Classification sur 3 niveaux



Des ramifications existent aussi pour les deux autres familles : thé semi-oxydé et thé oxydé, mais le critère de distinction pour le niveau B est différent : ce n'est pas le mode de cuisson qui organise la classification pour ces deux familles. À chaque étape de fabrication correspond donc une ramification. Notons à toutes fins utiles que la couleur des feuilles ou du liquide obtenu n'entre à aucun moment en ligne de compte dans la classification, dont le principe organisateur réside dans les seuls procédés de fabrication.

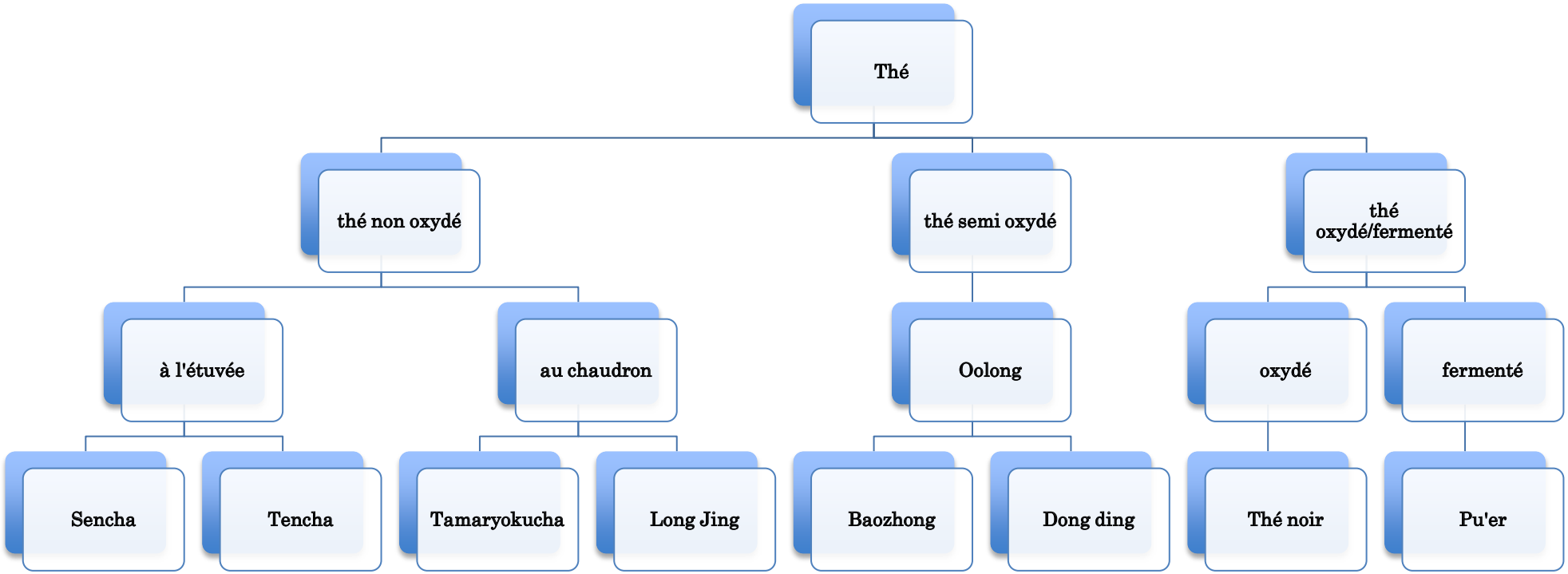


Schéma 6 Classification classique des thés

Ce schéma (schéma 6) est le plus répandu, il donne toutes les grandes familles de thés. En affinant encore, on peut faire émerger des ramifications supplémentaires dans chaque famille, et opérer une distinction (« niveau A' ») entre les grandes familles : thé vert, thé bleu, thé blanc, thé noir, etc. On obtient alors ce degré de complexité :

-niveau A : 5 ramifications au moins

-niveau A' : 7 ramifications au moins

-niveau B : 14 ramifications au moins

-niveau C : une centaine de ramifications.

On estime ainsi qu'il existe environ 18 procédés différents pour la production du thé, et selon Kuwabara Jirosaemon il y a 15 à 16 types de thés, si l'on ne prend en compte que les techniques dites « simples ».

6.2.2 La fabrication du thé japonais

Les principaux thés japonais sont le matcha, le sencha et le thé vert cuit dans un chaudron à torréfier *kamairi*. On dispose déjà de descriptions des techniques de fabrication de ces trois thés à l'époque Edo (1600-1867).

Le thé vert est le résultat de la cuisson à la vapeur des feuilles de théier. Après cette première phase, les feuilles sont séchées, roulées puis séchées de nouveau. La cuisson à la vapeur permet la destruction des enzymes responsables de l'oxydation des feuilles, tandis que la chlorophylle n'est pas détruite, c'est pourquoi le thé garde sa couleur verte. La récolte du thé vert au Japon est liée à un calendrier précis. Le théier doit assimiler du carbone de l'atmosphère pendant toute l'année, le processus s'achève à l'automne. Pendant cette période, les éléments nutritifs sont stockés dans les racines, et ces éléments sont redistribués à la plante pendant l'hiver, jusqu'à ce que les premières feuilles apparaissent. Cela se produit aux environs des mois de mars et avril. Les feuilles contiennent alors beaucoup de nutriments et sont relativement souples. Après une période de croissance des feuilles, on effectue la première récolte de thé, celle considérée comme la meilleure. Au Japon, on pratique parfois jusqu'à trois à quatre récoltes de thé par an, sauf dans les régions plus au nord, où les températures sont plus basses, le nombre de récoltes se limite là à une ou deux. Dans les

champs où l'on produit les « thés ombrés » (thé vert en poudre, *matcha* 抹茶 ; thé perle de rosée, *gyokuro* 玉露 ; thé coiffé, *kabuse* かぶせ茶)[621], les théiers sont recouverts par des bâches. Une protection est bâtie au-dessus de la plantation, selon la technique traditionnelle appelée *honzu-ōi* ou *honzu-hifuku*. Les arbustes sont d'abord couverts pendant 7 à 10 jours à l'aide de stores en bambou dans le but de diminuer de 55 à 60 % de la lumière. Puis on ajoute de la paille de riz sur les stores pendant 10 jours, pour bloquer cette fois 95 à 98 % de la luminosité. La technique moderne utilise toutefois des fibres synthétiques. Pour les thés ombrés, on n'effectue qu'une (matcha, gyokuro) ou deux récoltes (thé kabuse), car chaque récolte appauvrit le théier, sans compter que le thé obtenu est de moins bonne qualité. Couvrir les théiers ralentit la croissance de la plante et rend ses feuilles plus sombres, en entraînant une production d'acides aminés qui adoucit le goût du thé. Dans ces champs, les agriculteurs effectuent une récolte manuelle plutôt qu'avec des machines, la couverture entraîne souvent une croissance inégale des arbres : seul l'homme peut adapter ses gestes à ce type de récolte délicate. Enfin, on note un temps important entre la première récolte dans le sud de l'île de Kyūshū (aux alentours du 25 mars) et celle de la région de Shizuoka (25 mai)[622]. Si l'on s'intéresse maintenant de façon précise à la fabrication du matcha, on peut signaler cinq phases :

1. Après la cueillette, les feuilles sont chauffées à la vapeur pendant environ 20 secondes pour stopper le processus d'oxydation.

2. Diffusion et refroidissement[623], *Kakusan-reikyaku* 拡散冷却

Les feuilles passent successivement dans une série de 4 à 5 fourneaux de 5 à 6 mètres de haut, sous l'effet d'une soufflerie. Les feuilles de thé sont ainsi refroidies, et débarrassées de l'humidité due à la vapeur.

---

[621] Les noms de ces thés sont entrés dans le langage courant, nous ne les nommerons donc plus que par leurs noms japonais.

[622] Ichikawa Takeo 市川健夫, *Nihon no shoku fūdoki* 日本の食風土記 (Monographie sur l'alimentation au Japon), Tōkyō, Hakusuisha, 1999, p.84-95.

[623] Les termes techniques de la fabrication du thé sont donnés d'après ceux transmis en anglais par la Société japonaise des sciences et technologies du thé dans

Nihon chagyō gijutsu kyōkai (éd.), *Cha no kagaku yōgo jiten* 茶の科学用語辞典 (Dictionnaire de terminologie en science du thé), 2e édition, Tōkyō, Nihon chagyō gijutsu kyōkai, 2007.

3. Four à thé ombré, *Tencha-ro* 碾茶炉

Les feuilles subissent deux phases de séchage sur des tapis roulants : à 150 °C, c'est le séchage dit grossier (*ara-kansō* 荒乾燥), puis un séchage principal (*hon-kansō* 本乾燥) à 100 °C.

4. Triage

Les tiges sont séparées des parties tendres des feuilles par coupage et tamisage.

5. Dernière phase de séchage, *Neri-kansō* 煉り乾燥

Ce dernier séchage s'effectue à 60 °C dans le but de ne laisser dans les feuilles que 4 à 5 % d'humidité.

Le produit obtenu est appelé *tencha* 碾茶. Pour en faire du matcha, on doit broyer les feuilles à l'aide d'une meule de pierre.

L'autre thé japonais emblématique est le *sencha*. Il existe deux voire trois types de sencha, que l'on distingue en fonction de la durée de cuisson des feuilles à la vapeur. Après la cueillette, il s'agit de stopper le processus d'oxydation le plus vite possible. Les feuilles sont alors passées à la vapeur dans une machine. Cette phase peut durer trente secondes (*futsū-mushi-sencha* 普通蒸し煎茶), ou bien de 1 à 2 minutes (*fuka mushi sencha* 深蒸し煎茶). Dans ce dernier cas, on obtiendra un thé plus fort qui s'infuse aussi plus vite. Ces dernières années, de plus en plus de producteurs proposent également une cuisson plus courte de l'ordre de 15 secondes (*asa mushi sencha* 浅蒸し煎茶). Ensuite, on passe à la phase de séchage et de roulage afin de faciliter l'infusion des composants contenus dans les feuilles. Le thé passe successivement par 4 machines :

1. Roulage grossier, *Sojū-ki* 粗揉機

Les feuilles sont roulées et remuées par des bras rotatifs dans un tambour, tout en recevant un souffle chaud. L'opération dure 10-15 minutes à environ 36 °C.

2. Roulage-essorage, *Jūnen-ki* 揉捻機

Les feuilles sont seulement roulées sans chaleur. Leur forme s'uniformise. La force comme la durée varient en fonction de la « jeunesse » des feuilles. Plus elles sont jeunes, moins elles seront roulées fortement. L'opération dure 15-30 minutes.

3. Roulage intermédiaire, *Chūjū-ki* 中揉機

Les feuilles sont roulées faiblement sur un support horizontal par une sorte de presse dessinant des mouvements circulaires. Ce support est chaud, environ 32-34 °C et l'opération dure 30-50 minutes.

4. Roulage profond, *Seijū-ki* 精揉機

Dans une sorte de demi-cylindre crénelé, le roulage donnera aux feuilles leur forme caractéristique d'aiguille. L'opération dure environ 40 min, à une température de 38-40 °C.

À ce stade, il reste environ 13 % d'humidité dans les feuilles. La phase suivante est la phase de séchage, le but étant de faire descendre ce taux à 5 %. Le séchage se fait à 80-90 °C pendant 20 à 30 min. On obtient alors ce que l'on appelle le thé brut *ara-cha* 荒茶, c'est sous cette forme que le thé est présenté sur les marchés au thé, et vendu en lots aux grossistes. Les grossistes apportent alors le thé qu'ils ont acheté dans des usines de finition *shiage-kōjō* 仕上げ工場. Les feuilles y sont triées (on rejette par exemple les tiges), et leurs tailles uniformisées. On procède surtout à une dernière opération qui consiste à exposer les feuilles à une source de chaleur que l'on appelle *hi-ire* 火入れ. Cette dernière phase réduit à 3 % le taux d'humidité, elle a une importance majeure pour le goût du produit fini. Par exemple, une très forte exposition au feu donnera un thé au goût prononcé et au parfum très fort. Les thés gyokuro ou kabuse subissent quasiment les mêmes opérations, la différence tient dans la couverture qu'ils obtiennent dans les champs. Entre un gyokuro et un kabuse la différence tient dans la durée de couverture des théiers et du pourcentage de luminosité qui est bloqué.

Le dernier thé que nous évoquerons est le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*, thé vert lui aussi, mais ces feuilles ont été cuites par un contact direct avec une surface chaude. La fabrication du thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* est résumée en 5 étapes principales :

1. Dessiccation des feuilles de thé, *Iriha* 炒り葉

Cette étape consiste à stopper l'oxydation des feuilles de thé, pour cela les feuilles sont placées dans des chaudrons jusqu'à une température pouvant atteindre 400 °C. À l'issue de cette étape, les feuilles ont perdu 50 % de leurs poids initial.

2. Roulage-essorage, *Jūnen* 揉捻

Cette opération est identique à ce qui est fait lors de la fabrication du sencha.

3. Second séchage des feuilles, *Suikan* 水乾

Ce second séchage peut se faire par deux méthodes différentes. La méthode traditionnelle se fait par contact direct avec une surface chaude (*chokka shiki* 直火式) et cela donne l'odeur et le goût très caractéristique du thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*, que l'on nomme *kamaka* 釜香. L'autre méthode consiste à sécher les feuilles grâce à un souffle d'air chaud (*neppū shiki* 熱風式). Quelle que soit la méthode choisie, les feuilles sont constamment remuées durant le processus.

4. Dernière dessiccation, *Shime.iri* 締め炒り

Ce dernier séchage se fait dans un rouleau où est soufflé de l'air chaud à 45 °C pendant trente minutes. Le rouleau tourne à raison de 24 à 26 tours par minute. À la fin de cette opération, les feuilles ont perdu 75 % de leurs poids initial.

5. Séchage final, *Kansō* 乾燥

Il est plus difficile que pour le sencha de bien dessécher les feuilles de thé pour le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*. Ainsi, un dernier séchage est nécessaire, avec de l'air à 60 °C aussi longtemps qu'il reste de l'humidité.

On peut ajouter à ces trois thés principaux le thé vert commun séché à l' ombre (*Kageboshi bancha* 影干番茶), le thé vert commun séché au soleil (*Musu-ha hiboshi cha* 蒸す葉日干し茶), les thés d'hiver (*Kancha* 寒茶), le thé vert commun cuit (*Nisei bancha* 煮製番茶), les thés fermentés, etc.

Une dizaine de thés différents est consommée encore de nos jours au Japon. La plupart de ces thés sont des spécialités régionales, parfois produites dans un unique village, et souvent issues de techniques de fabrication très anciennes, on le verra.

6.3 Équipements nécessaires pour la fabrication du thé

Pour évoquer l'équipement nécessaire à la fabrication du thé, on retiendra les deux étapes les plus importantes : la cuisson du thé et le séchage des feuilles. La cuisson des feuilles peut se faire selon trois méthodes différentes : la cuisson à l'étuvée, la cuisson par contact direct des feuilles sur une surface chaude et la cuisson en ébouillantant les feuilles.

6.3.1 Les différents types de chaudrons

On s'intéressera d'abord au chaudron utilisé à la fois pour ébouillanter les feuilles, et pour cuire à l'étuvée. Cet équipement est très répandu, utilisé dans presque tous les cas. Seule sa forme semble changer selon la fonction précise qu'on attribue au chaudron. La culture du thé étant saisonnière, on peut toutefois penser que le chaudron à torréfier était le

plus souvent polyvalent, servant au quotidien pour d'autres préparations culinaires. On ne s'étonne donc pas de voir un chaudron posé sur une structure en forme de trépied, comme sur l'illustration ci-dessous (Fig. 66) :

Figure 66 Cuisson à l'eau des feuilles.
Nouvel amour, cinq exemples.
Shinshiki gokansho 新色五巻所
(1698)[624]

Ce type de structure devait être utilisé pour la fabrication de thés simples, destinés à la consommation domestique. Dans le cas des productions commerciales, on assiste à une complexification du dispositif. Ainsi, dans le *Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon*, on découvre ce qui semble être un chaudron rempli d'eau chaude dans lequel on plonge un panier rempli de feuilles de thé (Fig. 67) :

[624] *Shinshiki gokansho* 新色五巻書 (Nouvel amour, cinq exemples), 1698, Nishizawa Ippū 西沢一風 (1665-1731) [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Waseda University Library, 2016, p.7.
Disponible sur :
http://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/he13/he13_01448/he13_01448_0001/he13_01448_0001.html

Figure 67 Cuisson des feuilles à l'eau bouillante dans un chaudron
Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon
Nihon sankai meibutsu zue 日本山海名物図絵
(1754)[625]

La représentation de ce type de chaudron est la plus courante. Le chaudron est placé dans une structure rectangulaire – souvent en terre – où le feu est allumé par une ouverture en bas, généralement sur l'arrière de la structure pour ne pas gêner les travailleurs (Fig.68) :

[625] *Nihon sankai meibutsu zue* 日本山海名物図絵 (Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon), 1754, Hirase Tessai 平瀬徹斎 (date inconuue), Hasegawa Mitsunobu 長谷川光 (date inconnue [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Waseda University Library, 2016, p.12.
Disponible sur :
http://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/bunko06/bunko06_02154/bunko06_02154_0002/bunko06_02154_0002.html

Figure 68 Cuisson à l'étuvée.
Production illustrée du Grand Japon. Dai Nihon bussan zue 大日本物産図絵
(ère Meiji)[626]

Ce type de combinaison fourneau/chaudron semble être la norme dans la fabrication du thé, tant au Japon pour les cuissons à l'étuvée et dans l'eau bouillante, qu'en Chine pour les chaudrons à torréfier (Fig.69).

[626] *Dai Nihon sanbutsu zue* 大日本物産図会 (Production illustrée du Grand Japon), ère Meiji, Andō Hiroshige 3e du nom 安藤広重(三代) (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.18.

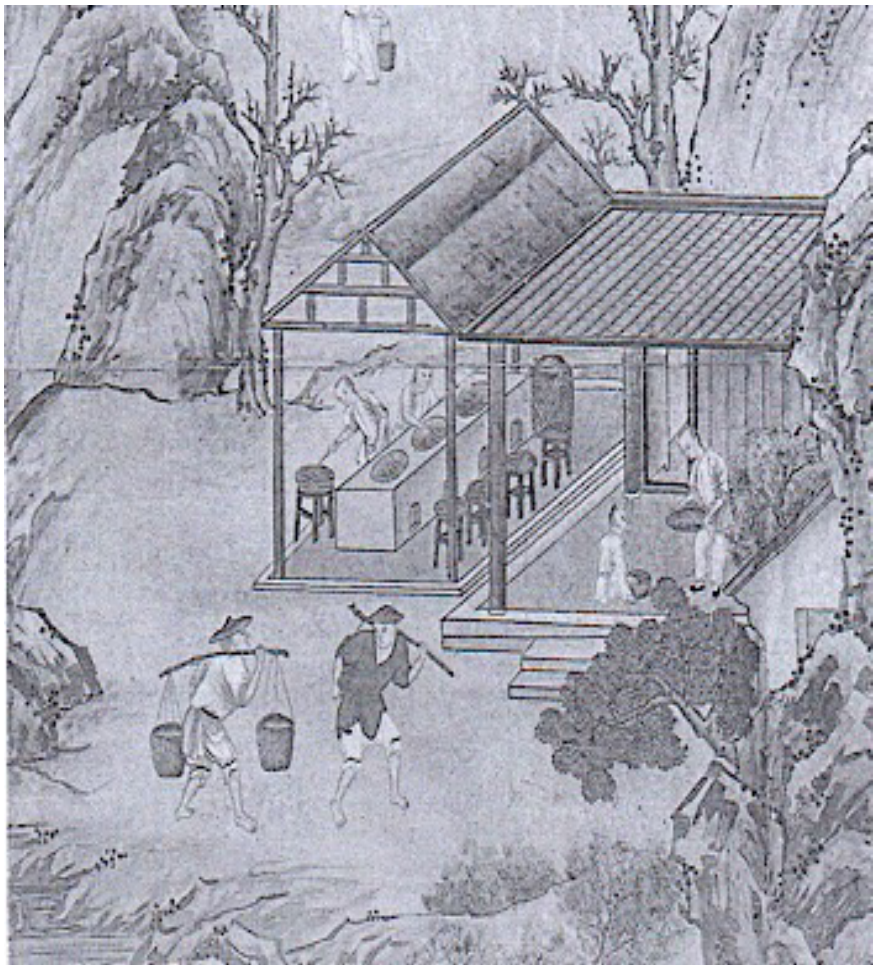


Figure 69 Chauffage et malaxage des feuilles de thé.
Papier peint chinois (XVIIIe siècle)[627]

Sur ce papier peint chinois, on voit les chaudrons alignés côte à côte, ce qui donne l'impression d'une fabrication à plus grande échelle. Au Japon, on retrouve ce type de dispositifs dans les grandes exploitations d'Uji (Fig.70), qui pouvaient compter plusieurs centaines voire des milliers de travailleurs[628].

[627] Métaillé G., Berger G., Watabe T., « Une chinoiserie insolite : étude d'un papier peint chinois », *Arts Asiatiques*, 1996, tome 51, p.76.

[628] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.571.

Figure 70 Cuisson à l'étuvée.
Fabrication du thé dans l'ancien temps.
Kodai seicha zu 古代製茶図 (1808)[629]

Dans des cas comme ceux figurant ci-dessus, il est impossible d'alimenter le feu par l'avant. Les chaudrons étaient donc placés contre les murs pour être alimentés de l'extérieur (Fig. 71), un peu comme les systèmes des anciens bains japonais.

[629] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.102.

Figure 71 Alimentation du feu en bois.
Rouleau détaillé de la fabrication du thé à Uji.
Uji seicha shimatsu emaki jō
宇治製茶始末絵巻帖
(1861)[630]

Cette cuisson à l'étuvée fait intervenir deux équipements principaux, le chaudron et un panier à vapeur. Le *Miroir des aliments de notre pays* renseigne sur l'utilisé et la manière dont devaient être disposés les ustensiles :

> On fabrique d'abord une couronne de paille que l'on dépose au-dessus du chaudron. Sur ce cercle, on pose un tamis en bambou qui fera office de panier à vapeur[631].

On trouve des propos identiques chez Miyazaki, sinon qu'il semble évoquer un panier à vapeur dédié à la fabrication du thé :

---

[630] *Uji seicha shimatsu emaki jō* **宇治製茶始末絵巻帖** (Rouleau détaillé de la fabrication du thé à Uji), 1861, artiste anonyme dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* **宇治茶−名所絵から製茶図へ一** (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.57.

[631] *Honchō shokkan* **本朝食鑑** (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai **人見必大** (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

> On place d'abord sur la collerette du chaudron une couronne de paille tressée sur laquelle on pose le panier à vapeur[632].

On a aussi affaire au même type de description chez Miyanaga[633]. Il faut attendre les *Illustrations de la fabrication du thé* pour avoir une description plus précise de ces ustensiles, avec une illustration (Fig.38) montrant l'ensemble des accessoires utilisés pendant la cuisson. La description renseigne en particulier sur la taille des ustensiles : on apprend que le panier à vapeur mesure trois pouces de hauteur – il s'agit probablement d'une passoire constituée d'un cadre rond fait de bambou ou de feuilles de bois de cyprès ployées en cercle, avec un fond constitué d'un treillis. Les mailles du panier mesurent quatre lignes soit environ douze millimètres. Enfin, le chaudron aurait un diamètre de deux pieds, soit un peu plus de soixante centimètres. On remarque le même type de structure que sur l'illustration 67 par exemple. Sur l'illustration suivante (Fig. 72), on perçoit à quoi ressemblait l'ensemble pendant la cuisson.

---

[632] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84.

[633] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.160.

Figure 72 Cuisson et refroidissement des feuilles.
Illustration de la cueillette du thé d'Uji
Ujicha tsumi no zu 宇治茶つみの図 (avant 1741)[634]

On a donc un aperçu assez précis des chaudrons utilisés lors de la cuisson à l'étuvée et à l'eau bouillante.

La chauffe par contact direct sur une surface plane est l'autre moyen de cuisson des feuilles, et elle s'effectue à l'aide d'un chaudron à torréfier. Le fabriqué selon cette méthode – le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* – sera considéré comme le meilleur jusqu'à la diffusion du *sencha*. On trouve un exemple du type de chaudron utilisé dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* (Fig.28).

L'auteur parle dans ce cas de chaudron *hasuri*[635]. Ce contenant a un diamètre de 1 pied et 8 pouces, soit 54 cm. Il est en fer[636], contrairement au chaudron à torréfier décrit par Miyazaki, qui est en cuivre[637]. Sur l'illustration 28, on voit que le fourneau est identique à

---

[634] *Ujicha tsumi no zu* 宇治茶つみの図 (Illustration de la cueillette du thé d'Uji), époque Edo, Kaihō Yūsen 海北友泉 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.8.

[635] Chaudron à torréfier dont l'origine du nom est inconnue pour Iinuma Jirō 飯沼二郎 «Notes de bas de pages » dans *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.316.

[636] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998, p.32.

[637] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697),

celui qui figure sur l'illustration 68. Le chaudron à torréfier se trouve dans ce cas sur un plan strictement horizontal : cela est caractéristique des thés à la façon d'Aoyanagi (*Aoyanagi sei* 青柳製). Selon Nakamura, ce type de chaudron n'est pas idéal, du moins il n'est pas adapté à une production de masse. L'ouverture du fourneau pour le combustible se trouve sur la face avant – ce qui n'est pas le cas chez Ōkura – et le chaudron utilisé est souvent le même que celui qui sert à la fabrication de la pâte de soja fermenté, ou d'autres préparations. Nakamura suppose donc que les inconvénients de ce chaudron utile au quotidien sont éclipsés par le caractère saisonnier de la fabrication du thé[638]. Miyazaki décrit un fourneau qui fait naturellement pencher vers l'avant le chaudron à torréfier :

> On crée un fourneau qui aura été enduit de la manière suivante : on colle du papier sur le haut intérieur du fourneau[639].

Pour Nakamura, cette forme rend plus aisé le séchage des feuilles – on procède simplement à ce séchage en les mélangeant[640]. Elle (Fig.73) est utilisée pour les thés à la façon d'Ureshino (*Ureshino sei* 嬉野製).

Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87-88.

[638] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.54.

[639] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87.

[640] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.52.

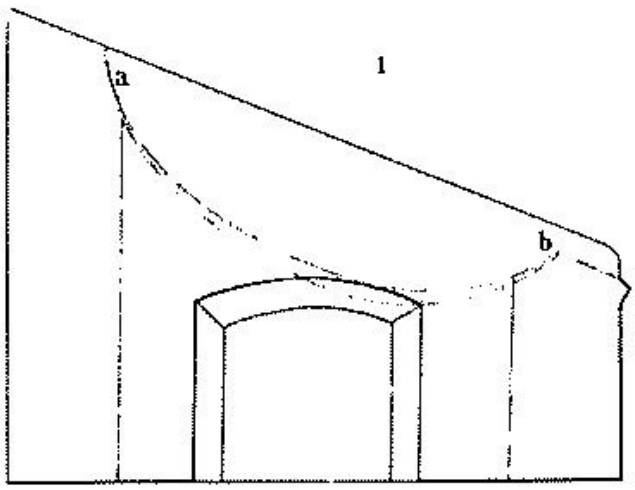


Figure 73 Vue de côté d'un fourneau destiné à la fabrication de thé à la façon d'Ureshino[641].

Les thés fabriqués à partir de ce type de chaudron à torréfier peuvent aussi être nommés « à la chinoise » (*Tōsei* 唐製), parce que l'utilisation d'un chaudron à torréfier penché vers l'avant est assez rare au Japon : on gardait plus souvent un chaudron à poser à plat[642]. La vue du dessus de ce type de structure inclinée montre la manière dont était posé le chaudron à torréfier. (Fig. 74)

[641] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), livre illustré vol.3, Tōkyō, Yūshōdō shoten, p.328.

[642] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.53.

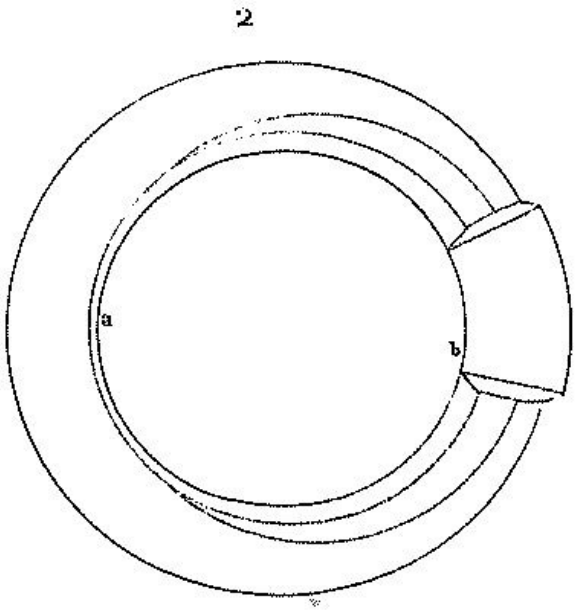


Figure 74 Vue du dessus d'un fourneau destiné à la fabrication de thé à la façon d'Ureshino[643]

Un troisième type d'ustensile à torréfier est décrit dans les *Notes sur les cultures maraîchères du passé*[644]. Il s'agit d'un chaudron à torréfier en terre cuite appelé *horoku* ほろく [645]. Il sert à torréfier le thé, mais aussi le riz ou les haricots. Ainsi, l'ustensile ci-dessus était probablement utilisé dans le cadre d'une fabrication maison du thé et devait être utilisé – comme pour le chaudron plat – à d'autres occasions que la fabrication du thé[646].

6.3.2 Les séchoirs

Il n'existe pas autant de diversité dans les séchoirs que dans les chaudrons. En revanche, les séchoirs ont connu une évolution décisive vers la fin de l'époque Edo, qui a permis des progrès conséquents pour la fabrication de certains thés. On distingue trois types

---

[643] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.53.

[644] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.360.

[645] L'auteur écrit le nom de l'ustensile en hiragana, nous le trouvons également écrit en kanji 焙烙.

[646] Aujourd'hui lorsque l'on parle de *hōroku* dans le monde du thé, cela désigne une petite poêle utilisée pour la torréfaction du thé à la maison dans le but de fabriquer du hōjicha (thé torréfié).

de séchoirs : d'abord, le *hoiro* décrit par Yōsai, que l'on trouve encore au début de l'époque Edo (Fig.65) et que l'on continuera d'appeler séchoir *hoiro* ; ensuite la table de séchage[647] constituée d'un réchaud, d'une claie, et de papier permettant le séchage et le brassage[648], voire un léger malaxage des feuilles ; enfin la table de roulage[649] qui est un ensemble réchaud à grille, claie, plateau *jodan* : outre le séchage des feuilles, ce dernier dispositif permet de brasser voire de rouler les feuilles tout en les séchant.

Le séchoir le plus courant est le *hoiro* 焙炉. La première description dont on dispose vient de Yōsai, au XIIe siècle : « on dispose du papier sur des étagères à cet effet, et l'on fait griller en s'efforçant de ne pas brûler le papier[650]. » On reconnaît bien dans cette description un séchoir *hoiro*, qui évoque aussi celle de Lu Yu dans *Le Classique du thé*[651]. Voici une illustration du séchoir *hoiro* (Fig.75) :

---

[647] Les textes désignent souvent cet ensemble sous le seul terme *hoiro* mais il s'agit bien des trois parties de la table de séchage qui est décrite.

[648] Le brassage des feuilles consiste à mélanger les feuilles en les remuant et améliorer l'évaporation de l'humidité. Le roulage ou malaxage consiste à masser, pétrir entre ces mains les feuilles de thés. Selon la technique de roulage utilisée, les feuilles prendront des formes différentes.

[649] Nous avons opté pour le terme « table de roulage » reprenant le vocabulaire utilisé par G. Métaillé. La traduction est plus adéquate lorsqu'est utilisé le plateau *jodan* plutôt que le papier cependant l'utilisation générale qui en est faite est à peu près identique c'est pourquoi nous ne les différencions pas en langue française sauf nécessité.

[650] *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.22.

[651] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.52-53.

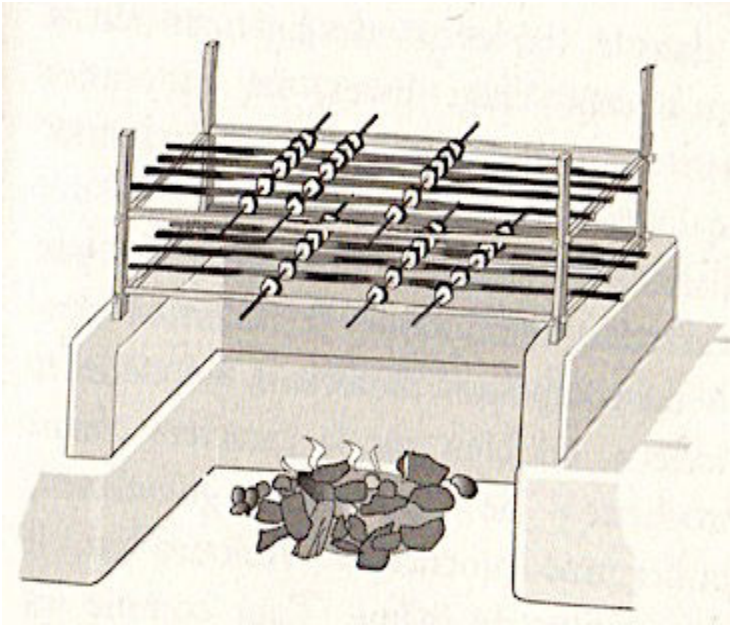


Figure 75 Séchoir et charpente en Chine au VIIIe siècle[652].

Cinq siècles plus tard, dans le *Compendium illustré des productions célèbres des monts et des mers du Japon* (Fig.65), le séchoir *hoiro*[653] a un peu évolué, mais l'idée reste sensiblement la même. Le séchoir a été fermé, ce qui permet sans doute une meilleure combustion et un meilleur séchage. Les étagères du XIIe siècle semblent avoir laissé la place à des tiroirs. L'ensemble est probablement en bois et facilement transportable. Le séchoir suivant correspond à la table de séchage dont on a plusieurs descriptions, la première étant celle de João Rodrigues au début du XVIIe siècle :

> Ils préparent de nombreux réchauds en bois ou un genre de fourneau (*hoiro*)[654], dont on pourrait dire qu'il a la forme d'un plateau au bord haut, ou d'une grande boîte sans couvercle, de 8 empans (176 cm)[655] de long et au moins la moitié de large. […] Au-dessus de ces réchauds, ils construisent des grilles en bambou qui ne reçoivent pas tant de chaleur, puis ils les recouvrent d'un papier épais fabriqué à cet effet[656].

---

[652] *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015, p.53.

[653] Dans cet ouvrage le *hoiro* est écrit 保育炉.

[654] Rodrigues décrit un séchoir *hoiro* mais il utilise le terme fourneau pour décrire le *hoiro*.

[655] L'empan est la traduction du portugais palmo de craveiro. Ici 1 empan fait environ 22 cm. L'empan « français » mesure lui 20 cm environ.

[656] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema

Cette table de séchage est celle que l'on retrouve le plus souvent dans les rouleaux peints et les descriptions. (Fig.76) L'illustration ci-dessous permet de voir l'ensemble des composants de la table de séchage séparément : le réchaud, la claie et le papier.

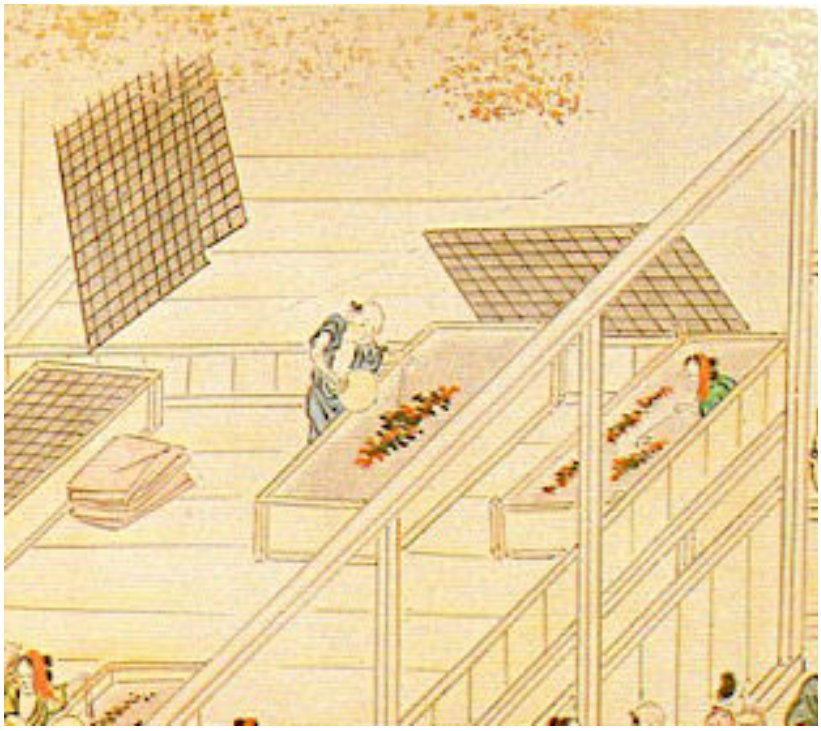


Figure 76 Réchaud, claie et papier
Illustration de la cueillette du thé d'Uji
Ujicha tsumi no zu 宇治茶つみの図 (avant 1741)[657]

Ce dernier type de table de séchage est le plus utilisé tout au long de l'époque Edo. Il possédait cependant un défaut assez important dans sa composition : en effet, l'utilisation du papier ne permettait pas de sécher et de rouler les feuilles en même temps. Toute pression sur la claie aurait déchiré le papier. En revanche, ce séchage permettait au producteur de malaxer les feuilles entre ses mains. Vers la fin de l'époque Edo, la solution est trouvée au problème du papier, avec l'invention du plateau *jodan* 助団 (Fig.39) : on passe de la table de séchage à la table de roulage.

La partie basse de l'ensemble est identique à la table de séchage. La table de

---

Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.570.

[657] *Ujicha tsumi no zu* 宇治茶つみの図 (Illustration de la cueillette du thé d'Uji), époque Edo, Kaihō Yūsen 海北友泉 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.9.

roulage est différente grâce à la présence de barres – généralement en bambou – qui viennent soutenir une claie métallique et non plus en bambou. Sur cette claie est posé le *jodan* à proprement parler. Le *jodan* a la forme d'un plateau, il est en bois, épais de 1 pouce (3 cm), et profond de 2 pouces et 5 lignes (7,5 cm). Il est recouvert d'un papier épais. Il serait apparu autour de 1861 : dans le village d'Ikumi (aujourd'hui ville de Shimada dans la préfecture de Shizuoka), un homme venant construire des tables de séchage à la façon d'Uji aurait utilisé du fer pour construire le pont métallique supportant le plateau *jodan*[658]. On est alors 10 ans avant les *Illustrations de la fabrication du thé*. Le plateau *jodan* aurait été encore une succession de papier épais, mais cette première avancée a permis de passer du malaxage ou brassage au-dessus de la table de séchage, à des roulages sur la table de roulage.

6.4 Cuisson à l'eau bouillante

On s'intéressera ici à six thés différents. Deux thés sont issus de l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki Yasusada, un autre des *Travaux des champs du Printemps à l'Automne* de Tsuchiya Matasaburō, un encore du *Précis des techniques agricoles* de Sunagawa Yasui. Enfin, un cinquième thé est décrit dans les « *Notes sur les cultures maraîchères du passé* » de Katō Kansai, et un dernier dans les *Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux* de Ōkura Nagatsune. On désignera les thés par leur nom dès après la première occurrence, dans les cas où les auteurs leur ont attribué un nom. Sinon, on optera pour la désignation « thé de + nom de l'auteur du traité où il apparaît ». Si enfin l'auteur décrit plusieurs thés sans nom, on les numérotera : thé n° 1 de Miyazaki, thé n° 2 de Miyazaki, etc.

On s'intéressera aux différences dans les phases de fabrication des thés. La première distinction entre les thés consiste dans le choix des feuilles. Pour le thé de « Tsuchiya », ce sont de nouvelles feuilles qui sont choisies[659]. Le thé blanchi *yubikucha* de

---

[658] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.345.

[659] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

Miyazaki est normalement fait avec « les jeunes pousses sans en laisser une »[660], mais à la fin de sa description l'auteur écrit aussi « selon que les feuilles de thé soient jeunes ou vieilles »[661] : les deux types de feuilles sont donc utilisés. Le thé infusé *senjicha* de Miyazaki n'est pas non caractérisé par ce choix : « on récolte toutes les feuilles, jeunes ou vieilles[662]. » Ōkura ne précise pas le type de feuilles utilisées ni Katō. Sunagawa ne fournit pas directement l'information, mais il parle d'une cueillette pendant le 3e mois, sans doute s'agit-il donc de jeunes feuilles[663].

La cuisson des feuilles se fait dans de l'eau bouillante. Elles sont placées dans un panier plongé dans l'eau bouillante selon Miyazaki et Tsuchiya. Ōkura et Katō parlent seulement d'ajouter les feuilles dans l'eau, et Sunagawa ne dit rien de cette opération. Le panier plongé dans l'eau est bien visible sur l'illustration 68, tirée du *Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon*. Une fois les feuilles dans l'eau, il convient de s'assurer de leur cuisson, et ce contrôle s'effectue selon ces indications : « à l'aide de baguettes, on mélange de haut en bas : lorsque les feuilles s' accrochent aux baguettes [on les retire] [664] », ou bien ainsi : « en mesurant le temps selon la coutume : un, deux, trois[665] ». Ōkura indique de son côté : « on y ajoute les feuilles coupées, on remue puis on les étale immédiatement sur une natte de paille[666]. » Les descriptions de cette action conduisent à imaginer un enchaînement assez rapide du déroulement de la cuisson, et cela rejoint l'idée avancée par Miyazaki d'un temps de cuisson bref. Après la cuisson, il faut refroidir les feuilles. C'est à ce moment-là que les premières différences marquées apparaissent. Pour le thé blanchi

---

[660] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.86.

[661] *Ibid.*

[662] *Ibid.*, p.87.

[663] *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.362.

[664] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.86.

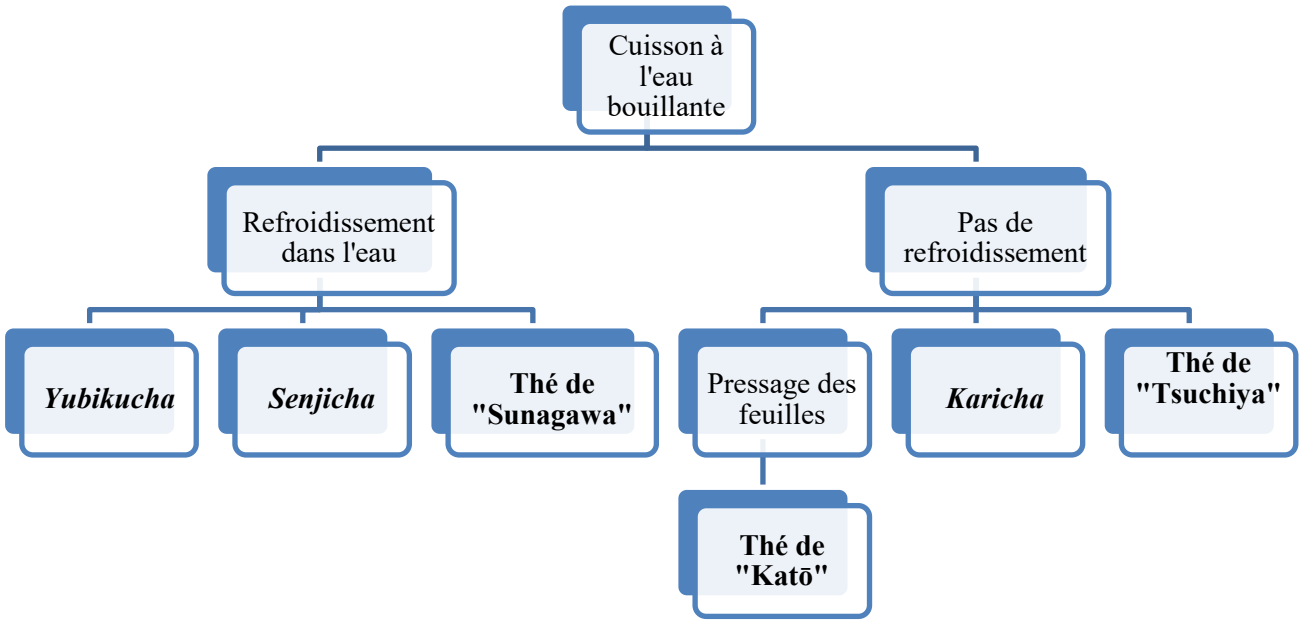
[665] *Ibid.*

[666] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.314.

yubikucha, on procède ainsi : « on ajoute de l'eau de source fraîche dans un baquet plat peu profond où l'on trempe les feuilles blanchies[667]. » Cette méthode est également choisie pour le thé infusé *senjicha*[668], et très probablement pour le thé de « Sunagawa » puisque l'auteur note : « on récupère les feuilles à l'aide d'un panier tressé en bambou puis on les verse dans de l'eau claire[669]. »

Le thé de « Tsuchiya » ne semble pas connaître de phase de refroidissement spécifique : on passe directement au séchage des feuilles. Ōkura ne décrit pas non plus la phase de refroidissement, optant pour un malaxage. Enfin, pour le thé de « Katō », on procède au pressage des feuilles de thé pour faire partir l'excédent d'eau. Après ces premières étapes, on peut figurer synthétiquement le déroulement de la fabrication des thés à l'aide d'un schéma (schéma 7) :

Schéma 7 Répartition des thés cuits à l'eau bouillante selon le mode de refroidissement



667 *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.86.

668 *Ibid.*, p.87.

669 *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p.362.

Vient alors la phase de dessiccation des feuilles. Les thés dont les feuilles ont été refroidies dans l'eau subissent d'abord un pressage pour retirer l'excédent d'eau. C'est le cas pour le thé blanchi *yubikucha* et le thé infusé *senjicha*. Aucune indication sur ce point pour le thé de « Sunagawa ». Selon Ōishi Sadao, le thé blanchi *yubikucha* serait le même thé que le thé vert de Suruga, qui était très populaire dans la ville d'Edo. Les feuilles de ce thé sont mises dans un sac de chanvre que l'on introduit ensuite dans un tambour en bambou, avant de pousser à l'aide d'un ustensile en bois (Fig. 77) pour faire sortir l'eau[670].

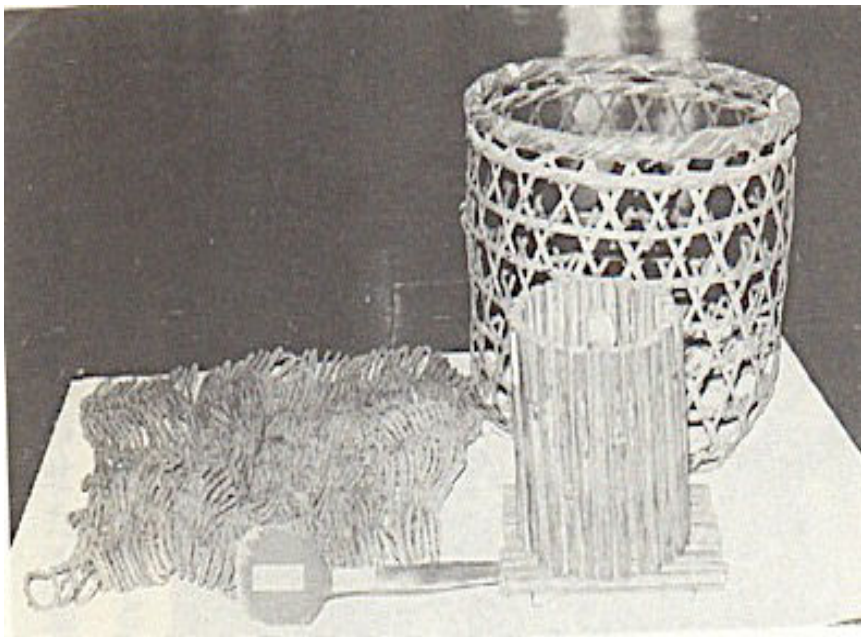


Figure 77 Ustensiles utilisés pour le pressage des feuilles[671].

Une fois l'excédent d'eau retiré, les feuilles sont prêtes à être séchées. Dans le cas du thé blanchi *yubikucha*, Miyazaki note : « on les fait sécher légèrement, puis enfin on les pose sur le séchoir[672] », il y aurait donc deux phases de séchage. La première, apparemment courte, pourrait se faire sur une natte de paille, comme on l'observe aussi pour d'autres thés. La seconde se déroule vraiment sur un séchoir, qui a connu les évolutions déjà évoquées au cours de l'époque Edo. En revanche, le thé infusé *senjicha* est séché directement sur une natte de paille, et probablement dehors au soleil. Deux méthodes de séchage « naturel » existent : le

[670] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.38.

[671] *Ibid.*, p.40.

[672] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.86.

séchage au soleil (*hiboshi*) et le séchage à l'ombre (*kageboshi*)[673], le séchage au soleil est le plus fréquent. Ainsi, on pense que lorsque l'auteur ne précise pas que le séchage doit être fait à l'ombre, l'exposition au soleil est considérée comme évidente. C'est pourquoi il est probable que le thé infusé *senjicha* soit mis à sécher au soleil. Le thé de « Tsuchiya » sèche d'abord sur une claie, sans autre précision. Un séchoir étant souvent composé d'un foyer et d'une claie, on peut dès lors penser que l'auteur évoque en fait ce dispositif, mais il indique aussi que le lendemain, des plis apparaissent sur les feuilles à moitié sèches. Il serait étonnant qu'un séchoir, même à très faible température, fasse sécher les feuilles à moitié. Il s'agit donc plus vraisemblablement d'un séchage à l'ombre sur claie plutôt que sur natte comme il est de coutume. C'est d'ailleurs une natte qui est utilisée pour le séchage du thé de « Sunagawa » :

> Au-dessus d'une natte de paille, on presse les feuilles, on les malaxe pour les ramollir puis on les met à sécher[674].

Le thé serait disposé sur une natte puis malaxé et séché. On reviendra sur l'opération du malaxage. Dans ce cas, il semble que la phase de séchage a lieu dehors au soleil. Pour le thé *karicha,* la phase de séchage suit un malaxage au lieu de venir avant. Dans le même esprit, le thé de « Katō » subit une phase de séchage dans un chaudron en terre cuite[675].

Après la première phase de séchage, trois méthodes sont possibles pour la dessiccation des feuilles, ce qui permet de créer le schéma suivant (schéma 8) :

---

673 Pour les différents thés et leurs séchages on peut voir :

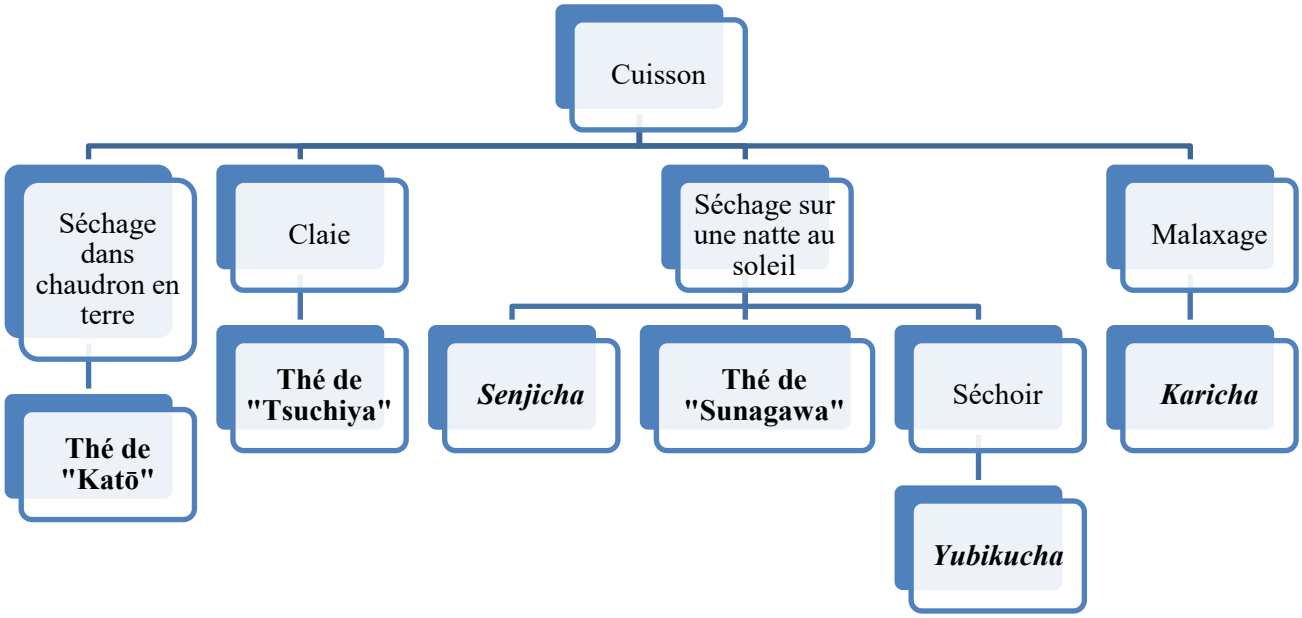
Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004

Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998.

674 *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10, p. 362.

675 *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.360.

Schéma 8 Répartition des thés cuits à l'eau bouillante selon le procédé de séchage des feuilles



Pour la phase de dessiccation, on observe d'abord le cas du thé *karicha*, qui subit une phase de malaxage sur une natte de paille ou bien contre une natte : « on peut aussi les malaxer contre une natte faite à l'aide de corde comme cela[676] (Fig. 78) » :

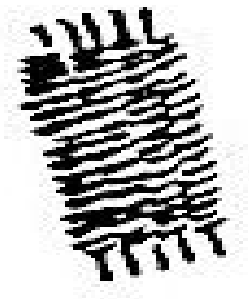


Figure 78 Natte en corde utilisée lors du malaxage du thé *karicha*

Après ce malaxage, les feuilles de thé sont refroidies grâce à un étalage sur des nattes. Vient ensuite la phase de séchage. Certains thés subissent plusieurs phases de séchage, mêlées à des phases de malaxage. Le thé de « Sunagawa » subit un malaxage avant la phase de

[676] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.314.

séchage. Il est probable qu'il s'agisse soit de frotter les feuilles de thé contre la natte de paille de façon à les malaxer, soit de détacher les feuilles les unes des autres dans un mouvement qui permette de les malaxer légèrement. On pense à cette technique, car elle est aujourd'hui utilisée dans la fabrication du sencha, et il s'agit même de la première étape du malaxage des feuilles pour les sencha roulés à la main (Fig.41). Il est néanmoins plus probable que le thé soit frotté contre la natte, comme le montre la fabrication du thé infusé *senjicha* décrite par Miyazaki :

> Lorsqu'elles sont moins humides, on frotte les feuilles contre la natte, ou bien on fabrique une natte de corde, sur laquelle on frotte grossièrement les feuilles, environ trois fois[677].

Le thé infusé *senjicha* peut subir une dernière phase de séchage :

> En outre, lorsqu'elles sont moins humides, soit on les passe au crible, soit – et c'est encore mieux – on les pose brièvement sur un séchoir très chaud[678].

Cette étape de séchage est assez proche du thé blanchi *yubikucha*. Le thé blanchi *yubikucha* subit deux séchages, sans phase de malaxage. C'est donc le malaxage qui fait la différence entre ces deux thés. Le thé de « Tsuchiya » connaît une première phase de malaxage : « Le jour suivant lorsque des plis apparaissent sur les feuilles à moitié séchées, on les malaxe bien[679]. »

La modalité de ce malaxage n'est cependant pas précisée : on ne connaît pas, en particulier, le support sur lequel le malaxage est effectué, mais ce n'est sans doute pas une claie : le papier qui les recouvre le plus souvent est trop fragile pour supporter cette opération. Il est possible que le malaxage se fasse sur une natte, comme le laisse à penser ce passage ds *Travaux des champs du printemps à l'automne* : « on les fait sécher dehors sur une natte de

---

677 *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87.

678 *Ibid.*

679 *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

paille[680] ». Cela confirme indirectement l'idée d'un premier séchage sur une table de séchage. Un nouveau malaxage est effectué dans certains cas : « lorsque le malaxage est insuffisant on en effectue un nouveau lors du séchage[681]. » Sans doute ce nouveau malaxage s'effectue-t-il sur la natte, en extérieur. Pour le thé de « Katō », les feuilles sont étalées sur une natte de paille après avoir été séchées une première fois. On peut répéter ces opérations successives – séchage dans un chaudron à torréfier puis refroidissement – tant que les feuilles ne sont pas complètement sèches[682]. Cet enchaînement se retrouve pour la fabrication du thé *karicha*, qui utilise lui aussi un chaudron à torréfier. À la différence du thé de « Katō », le thé *karicha* est mélangé sans discontinuer lorsqu'il est séché dans le chaudron à torréfier :

> On le place ensuite dans un chaudron à torréfier et on remue, puis on étale de nouveau [les feuilles] sur une natte de paille pour les faire refroidir comme précédemment. On répète l'opération 5 ou 6 fois jusqu'à disparition complète de l'humidité. On étale les feuilles sur du shibukami, on les laisse refroidir une journée puis on en remplit un sac en paille[683].

Comme pour le thé de « Katō » il y a une répétition des phases de séchage. Contrairement au séchage en extérieur qui peut prendre plusieurs journées, le séchage dans un chaudron à torréfier ou sur une table de séchage est assez rapide. La table de séchage a aussi l'avantage de ne pas mettre en contact direct les feuilles de thé avec la chaleur. Le chaudron à torréfier occasionne un contact direct, et le risque de brûler les feuilles est plus grand. La préconisation de mélanger en permanence vise d'ailleurs à déjouer ce risque. En outre, c'est sous doute aussi pour éviter de brûler les feuilles qu'on multipliait les phases de séchage entrecoupées de phases de refroidissement. La contrainte ne semble pourtant pas avoir été si grande dans le cas du thé *karicha* :

---

[680] *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4, p.159.

[681] *Ibid*.

[682] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.360.

[683] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.314.

> Il n'y a que le thé *karicha* qui peut être produit en grande quantité. […] C'est vraiment ce type de thé qu'il faut choisir absolument si l'on souhaite réaliser de gros profits en produisant du thé dans sa province[684].

On note que pour le thé de « Katō », une dernière phase de séchage a lieu sur une table de séchage, et non pas dans un chaudron à torréfier. Cette dernière étape semble en particulier importante pour travailler sur l'odeur des feuilles de thé, comme le suggèrent les *Notes sur les cultures maraîchères du passé* :

> De la cueillette au brasier, les feuilles ne perdent pas leur mauvais parfum, il est donc bon de les griller une dernière fois au-dessus des braises[685].

La phase du tamisage n'est évoquée par les auteurs que dans deux cas : le thé blanchi *yubikucha* et le thé infusé *senjicha*. Pour le thé infusé *senjicha,* l'auteur ne considère pas comme obligatoire le passage des feuilles au crible, alors que dans le cas du thé blanchi *yubikucha* l'auteur préconise un tamisage minutieux : « on peut passer 4 ou 5 fois au tamis[686]. » Sans doute les nuances dans le tamisage permettent-elles de produire plusieurs qualités de ce thé.

On a donc observé l'ensemble des techniques de fabrication des thés cuits à l'eau bouillante. Grâce aux données recueillies, on propose un dernier schéma (schéma 9) :

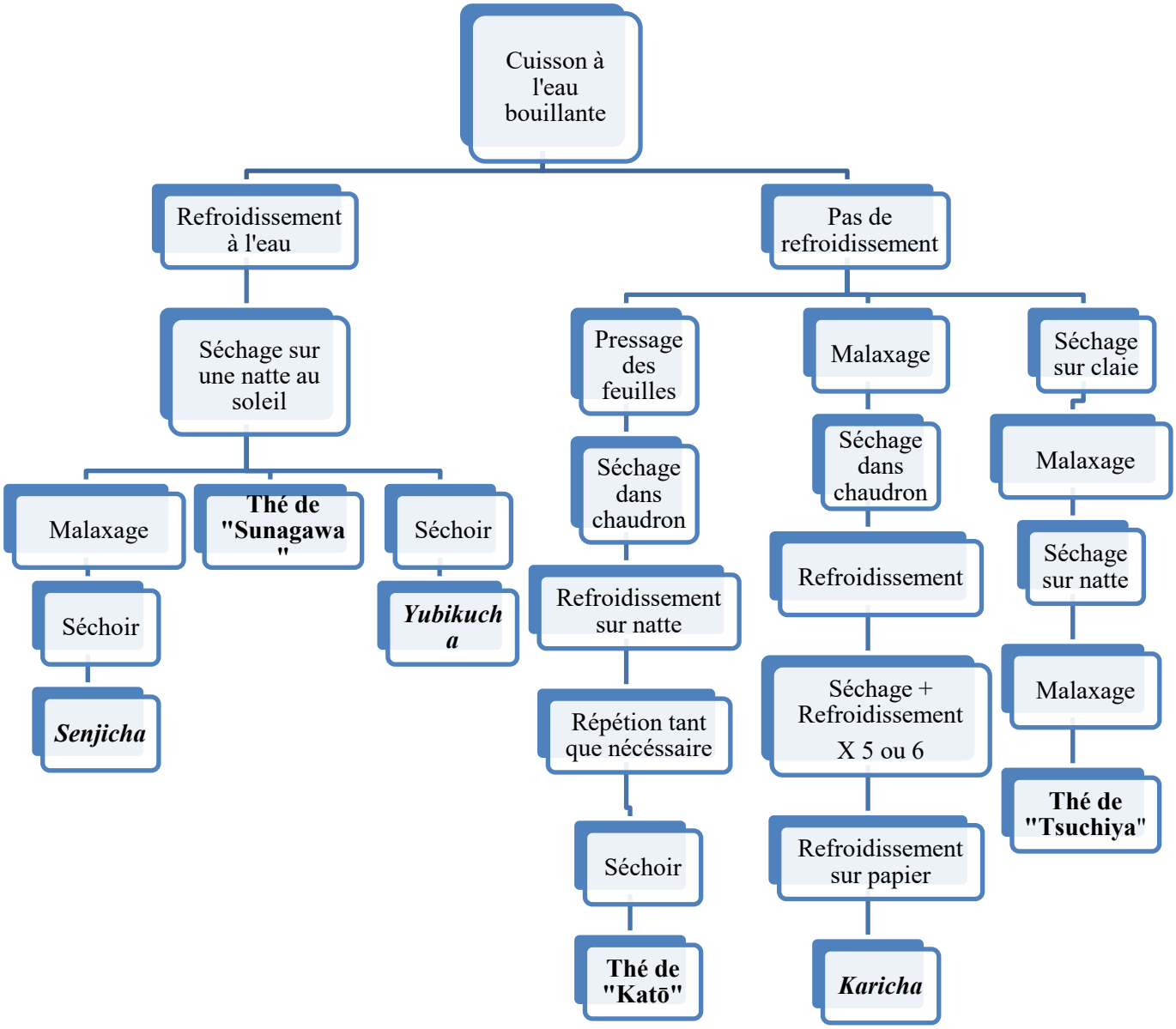
---

[684] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.314-316.

[685] *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.360.

[686] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p. 86.

Schéma 9 Schéma général des méthodes de fabrication des thés cuits à l'eau bouillante



On fait apparaître la phase de refroidissement, ce qui introduit deux ramifications à l'initiale du schéma. Il s'agit de faire apparaître toutes les étapes de fabrication. Mais on constate que plusieurs classifications sont possibles, selon que l'on choisisse de mettre l'accent sur les procédés de séchage, de malaxage ou de refroidissement. Certaines phases dans la fabrication d'un thé sont indispensables : la cuisson et le séchage. Le thé de « Sunagawa », par exemple, est fabriqué selon ces deux étapes seulement.

On pourrait aussi classer les thés selon qu'ils sont malaxés ou non :

Tableau 23 Classification des thés en fonction du malaxage

Malaxage	**Absence de malaxage**
- Thé infusé *senjicha*	- Thé de « Katō »
- Thé *karicha*	- Thé blanchi *yubikucha*
- Thé de « Tsuchiya »	- Thé de « Sunagawa »

Cette classification présente le défaut de ne pas refléter la proximité entre les fabrications de certains thés. Il semble en ce sens qu'une classification selon la méthode principale de séchage des feuilles est plus adéquate :

Tableau 24 Classification des thés en fonction du mode de séchage

Chaudron	**Séchoir**	**Natte ou assimilé**
- Thé de « Katō »	- Thé infusé *senjicha*	- Thé de « Tsuchiya »
- Thé *karicha*	- Thé blanchi *yubikucha*	- Thé de « Sunagawa »

Cette classification reflète mieux les ressemblances entre les thés. On note que, selon cette classification, les thés du même groupe ont été décrits à des époques sensiblement identiques. Le thé infusé *senjicha* et le thé blanchi *yubikucha* par exemple ont été décrits par Miyazaki à la fin du XVIIe siècle, les thés de « Tsuchiya » et de « Sunagawa » l'ont été au début du XVIIIe siècle, et enfin le thé de « Katō » et le thé *karicha* sont évoqués vers la moitié du XIXe siècle. Il est toutefois difficile d'en tirer des conclusions sur l'évolution ou la disparition de certains procédés de fabrication, la visée des auteurs variant selon les traités : par exemple, Ōkura Nagatsune a surtout décrit des thés permettant le commerce, on ne s'étonne donc pas qu'il passe sous silence les thés plutôt destinés à l'autoconsommation

paysanne comme le thé de « Sunagawa » ou le thé blanchi *yubikucha*. En revanche, le séchage au chaudron à torréfier étant une technique plus récente que les autres, on peut penser que les thés séchés ainsi sont apparus après les autres, sans doute après l'arrivée au Japon de cette technique utilisée d'abord pour la cuisson des feuilles.

6.5 Cuisson dans un chaudron à torréfier

La cuisson contre une surface chaude est un procédé assez récent dans l'histoire du thé japonais. Son représentant le plus connu est aujourd'hui le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*. À l'époque Edo, on trouve souvent l'appellation *tōcha* pour le thé à la chinoise. La première occurrence de ce procédé en Chine se fait dans le *cha lu* (茶録) publié en 1595[687]. La première description détaillée de ce type de thé intervient quelques années plus tard en 1597 dans le *chaso* (茶疏)[688] : « quand on grille le thé, on le fait dans un chaudron à torréfier.[689] » Ce type de thé se répand rapidement tout au long de l'époque Ming, en même temps qu'un nouveau type de consommation du thé. Ces techniques arrivent au Japon pendant le XVe à Kyūshū, probablement par l'entremise de marchands chinois. En 1440, un texte fait état de ce type de fabrication dans la région d'Ureshino (préfecture de Saga). Le chaudron à torréfier utilisé était en fer et présenté penché en avant. On parle alors de thé « à la fait d'Ureshino » (*Ureshino sei*) ou « à la chinoise » (*Tōsei*) en raison de l'utilisation d'un chaudron oblique, que l'on trouvait peu au Japon où les chaudrons étaient plutôt plats[690]. Cette variété de thé n'est plus produite aujourd'hui que sur l'île de Kyūshū, et elle est dépassée en notoriété depuis longtemps par les thés étuvés. Ce thé a néanmoins apporté un changement important dans la façon de fabriquer du thé. Dans cette branche du thé, outre le thé à la chinoise *tōcha*, on connaît trois nuances de fabrication, à la faveur de trois

---

[687] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.52.

[688] *Ibid.*, p.52-53.

[689] Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985, p.246.

[690] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.53.

descriptions. Il y a en particulier un thé grillé : le thé de « Ōkura » ; un thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* décrit par Ōkura Nagatsune ; et le thé à la chinoise *tōcha* décrit par Miyazaki Yasusada.

Comme pour les thés bouillis, on s'intéressera d'abord la cueillette des feuilles pour analyser et comparer ces méthodes de fabrication. Miyazaki ne précise pas quelles feuilles sont cueillies[691]. Quant à Ōkura, il intitule ainsi son paragraphe sur le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* : « Technique de fabrication d'un thé de bonne qualité en cueillant les feuilles des extrémités des branches[692] », ce qui donne donc des informations explicites. Il confirme d'ailleurs plus tard l'importance de ne cueillir que les feuilles des extrémités des branches. Il s'agit d'une cueillette B+2 ou B+3, ce qui signifie cueillette des jeunes bourgeons et des feuilles les plus jeunes. Pour le thé de « Ōkura », l'auteur ne précise pas le type de feuilles à récolter, mais il donne des indications sur la modalité de la coupe : « on coupe branches et feuilles à l'aide d'un ciseau, de sorte que l'arbre fasse 3 pouces[693]. » Il propose aussi un dessin (Fig.28) de cette opération.

Ensuite, les feuilles du thé de « Ōkura » sont lavées dans de l'eau claire. La cuisson se fait sur un chaudron à torréfier, en cuivre pour Miyazaki, dans un chaudron sans autre précision pour le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*, et dans un chaudron *hasuri* pour le thé de « Ōkura ». À l'issue de la cuisson, on doit obtenir le résultat suivant : « les feuilles deviennent comme bouillies, les tiges sont ramollies, et à ce moment-là on les sort du chaudron à torréfier pour les étaler sur une natte. On étale cette natte en la pliant en deux [pour malaxer les feuilles] [694] ». Ici, le temps de cuisson est à moduler selon la consistance des feuilles, et ces feuilles ne subissent pas de phase de refroidissement : elles sont directement malaxées, comme sur l'illustration 28. Pour le thé à la chinoise *tōcha*, Miyazaki apporte quelques précisions sur la façon de cuire les feuilles : tout en étant remuées constamment – ce qui rappelle le thé *karicha* – les feuilles sont plaquées contre la paroi du

---

691 *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87.

692 *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.317.

693 *Ibid.*, p.312.

694 *Ibid.*, p.314.

chaudron à torréfier. Et l'auteur précise : « Quand elles ramollissent, on les retire et on les pose sur une natte […], puis on les malaxe lentement sur un support qui ne brisera pas les feuilles[695]. » On constate donc des différences entre les deux thés : on a d'un côté un thé assez brut chez Ōkura où le malaxage est grossier, de l'autre, avec le thé à la chinoise *tōcha*, il est précisé que le malaxage ne doit surtout pas briser les feuilles. Or cette précaution évoquée par Miyazaki a des conséquences sur le thé obtenu : les feuilles brisées donnent en effet une liqueur plus amère que les feuilles restées entières – sans doute Miyazaki avait-il bien conscience de cette nuance. Son texte laisse en tout cas penser qu'il savait que les feuilles de thé brisées donnaient un thé de moindre qualité.

Enfin pour le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*, les feuilles doivent être sorties lorsqu'elles sont ramollies et qu'elles ressemblent à des légumes verts venant d'être bouillis. Elles sont ensuite refroidies sur du papier épais[696].

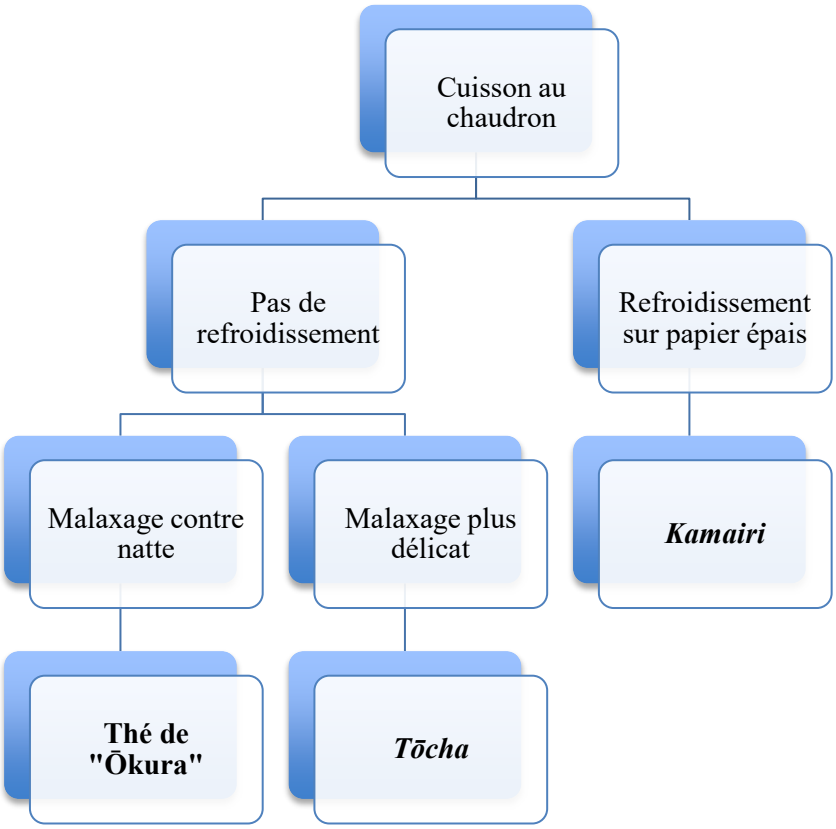
Un premier schéma (schéma 10) permet de mettre en évidence les différences entre ces trois thés. Il ne tient pas compte en revanche de la qualité des feuilles – quand bien même l'on sait combien ce facteur influe sur la qualité finale du thé.

---

[695] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87-88.

[696] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.317.

Schéma 10 Répartition des feuilles après les phases de cuisson et de malaxage



La classification à ce stade est assez simple, d'autant qu'on a choisi de ne pas faire apparaître la distinction des techniques de cuisson.

Il est difficile de savoir si le fait de plaquer les feuilles contre le chaudron à torréfier est spécifique au thé décrit par Miyazaki ou si cette étape était en fait commune à tous les thés sans que les autres auteurs ne la détaillent. Il semble en tout cas que les feuilles soient régulièrement plaquées contre les parois lorsque le thé est cuit au chaudron. On constate par ailleurs que les deux thés dont les feuilles sont malaxées ne connaissent pas de phase de refroidissement.

Pour le thé dit d'« Ōkura », la fabrication est presque terminée puisqu'il ne reste plus qu'à retirer les tiges pour obtenir un thé fini. Pourtant, il semble qu'il manque au moins une phase de séchage pour ce thé : seule l'éviction de l'humidité permet la conservation du produit. Si l'on se réfère aux autres thés et à la relative simplicité de la méthode de fabrication correspondante, on pense que l'étape passée sous silence est un séchage à l'extérieur.

Voici ce qu'il en est pour le thé vert cuit dans un chaudron à torréfier *kamairi* :

> Lorsqu'elles sont refroidies, on de nouveau les feuilles dans un chaudron à torréfier. Puis, on les fait griller à feu doux, en remuant constamment dans un mouvement de va-et-vient[697]. On les fait refroidir de nouveau sur du shibukami. Une nouvelle fois, on verse les feuilles dans un chaudron à torréfier avec un feu encore plus faible que le précédent et on les refroidit comme précédemment. Lors de cette opération, les feuilles s'enroulent sur elles-mêmes en séchant. On les verse alors dans un chaudron à torréfier pour la quatrième fois. Après une cuisson brève, elles sont presque sèches. Et si l'on répète l'opération une cinquième fois, les feuilles auront la même forme que le thé provenant d'Uji, sinon qu'en croquant dedans on sentira encore quelques endroits moelleux. On recommence une sixième fois en versant les feuilles dans un chaudron à torréfier avec un feu vacillant très faible, et le thé sera alors craquant[698].

Ici, le nombre d'étapes de cuisson des feuilles est important : la première cuisson sert à stopper l'enzyme responsable de l'oxydation, tandis que les suivantes ont pour rôle de sécher les feuilles de thé. Le mouvement continu de mélange des feuilles dans le chaudron à torréfier permet d'éviter qu'elles brûlent. En s'asséchant, les feuilles se tortillent, ce qui donne l'impression qu'un malaxage a eu lieu. Cette répétition des phases de séchage rappelle le thé à la chinoise *tōcha* : « on les met dans le chaudron à torréfier 7 à 8 fois »[699]. Entre chaque phase de séchage, les feuilles sont posées sur une natte puis de nouveau malaxées, mais le malaxage s'arrête au bout de la 4e ou 5e cuisson, car les feuilles alors sèches risquent de se briser. Contrairement à ce qui se passe pour le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi*, le feu ne diminue pas, il reste moyen. Pas de tamisage dans le cas de ces thés, la fabrication se termine par un ultime séchage, et sans doute une période de refroidissement avant que les feuilles ne soient mises à l'abri.

Voici synthétisé l'ensemble des techniques évoquées : (schéma 11).

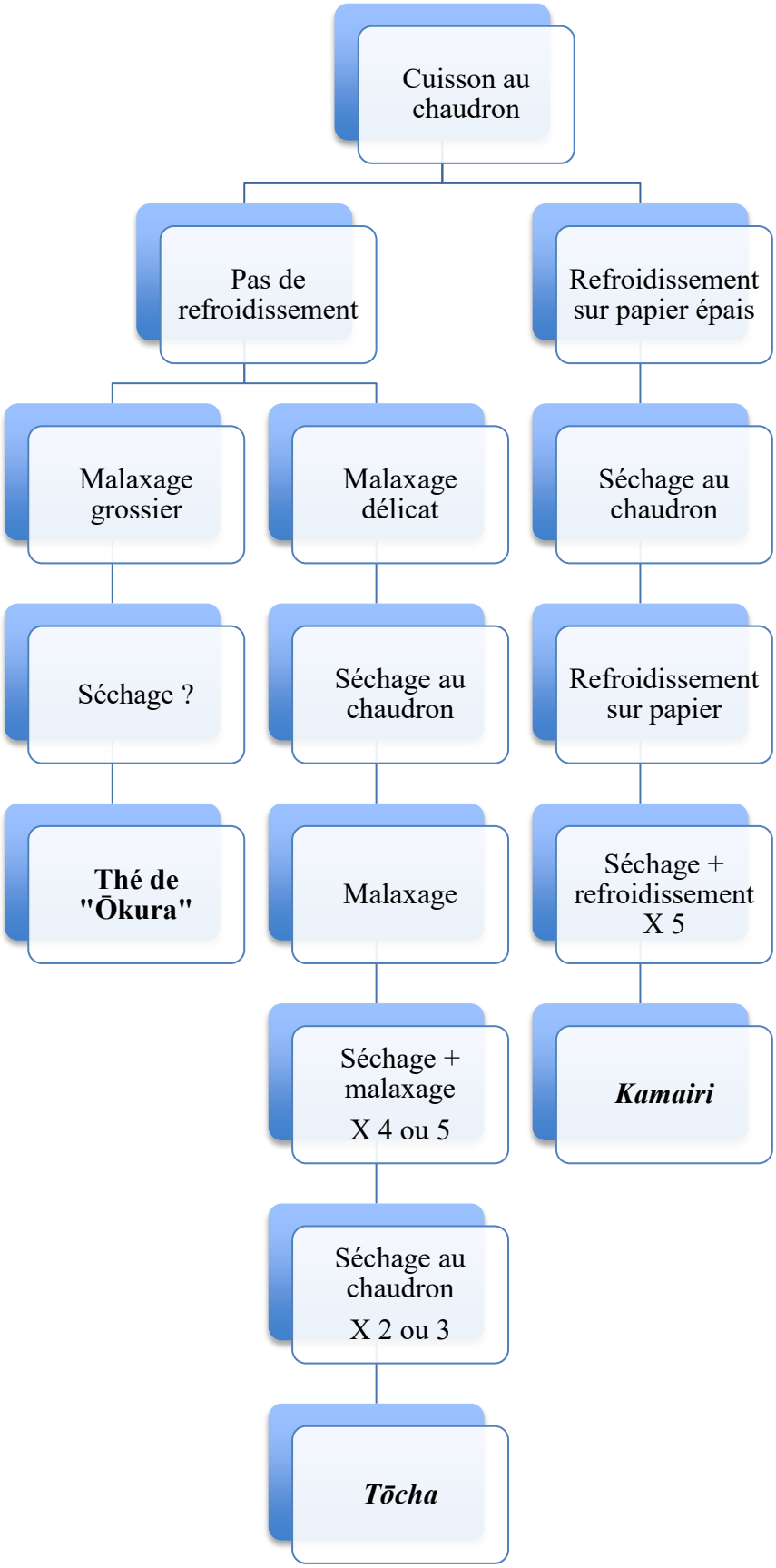
---

[697] L'auteur ne le précise pas explicitement mais les feuilles sont très probablement plaquées contre les parois du chaudron dans un mouvement de va-et-vient.

[698] *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14, p.317.

[699] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87.

Schéma 11 Schéma général de la fabrication des thés cuits au chaudron à torréfier



Le premier thé décrit par Ōkura reprend des éléments que l'auteur avait aussi décrits pour le thé *karicha*, mais il n'y a qu'une filiation technique entre ces deux thés, la dessiccation des feuilles du thé *karicha* se faisant en plusieurs fois. Par ailleurs, on constate une grande ressemblance dans l'enchaînement des opérations pour la fabrication des deux autres thés. Une différence se joue sur la phase de malaxage : le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* n'en comprend pas. Les procédés de fabrication sont donc connus selon deux terminologies distinctes. Le thé à la façon d'Ureshino désigne le thé à la chinoise *tōcha* de Miyazaki : il se caractérise par son procédé de fabrication et par l'utilisation d'un chaudron à torréfier penché vers l'avant[700]. Le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* est connu sous l'appellation thé à la façon d'Aoyanagi (*Aoyanagi sei*) : pour sa cuisson, le chaudron à torréfier est sur un plan horizontal (Fig.28). Malgré les contraintes du chaudron à torréfier horizontal, c'est bien ce type de thé qui s'est diffusé au Japon, sans doute en particulier parce que la relative simplicité de sa fabrication en a fait un thé reproductible à la maison. Le fourneau utilisé par le thé à la façon d'Ureshino est resté cantonné à l'île de Kyūshū, hormis quelques exemples dans les préfectures de Shiga, Wakayama et même à Uji[701].

[700] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.87.

[701] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014, p.54.

Figure 79 Thé à la façon d'Ureshino

Figure 80 Thé à la façon Aoyanagi

6.6 Cuisson à l'étuvée

Le dernier moyen d'arrêter l'oxydation des feuilles de thé est la cuisson à l'étuvée. Cette technique est l'une des plus anciennes utilisée au Japon, peut-être la plus ancienne : elle est décrite en particulier dans *Le Classique du thé*. Or, à l'époque de l'introduction du thé au Japon, la cuisson à l'étuvée correspondant à la fabrication des thés de qualité supérieure.

On se penchera ici sur la fabrication du matcha, avant de voir les thés que l'on classerait à notre époque parmi les bancha, puis le sencha et enfin le gyokuro.

Le matcha est le thé le plus anciennement documenté au Japon, il est apparu au XIIe siècle, et, bien que peu de changements apparaissent pendant l'époque Edo, les sources textuelles et iconographiques disponibles sont nombreuses. Le sencha est le thé représentatif du Japon contemporain, et sa création au milieu de l'époque Edo marque un tournant auquel on s'intéressera, en évoquant donc auparavant les bancha. Le gyokuro, enfin, est une création tardive – des années 1830 – qui n'aurait pas existé sans le sencha, c'est pourquoi on l'observera en dernier lieu.

6.6.1 Le thé vert en poudre *matcha*

La fabrication du matcha n'est pas une nouveauté de l'époque Edo : on en trouve les premières descriptions, plus ou moins bien détaillées, dès l'époque Kamakura au XIIe siècle. On comparera ici entre elles les différentes descriptions faites à l'époque Edo, afin de distinguer en particulier les évolutions dans les procédés de fabrication et dans l'outillage utilisé.

On se penchera en fait surtout sur la fabrication du tencha 碾茶. Le matcha est le produit final, la poudre de thé. Pour l'obtenir, il convient de fabriquer d'abord un thé en feuilles, le tencha. La première originalité du tencha est d'être un thé ombré, avec des théiers protégés du soleil 20 jours avant la récolte. Cette protection oblige la plante à sécréter plus de chlorophylle et de théanine, un acide aminé présent dans les feuilles du thé, qui les rend plus tendres. On peut avoir recours aux traités agricoles, dont le *Miroir des aliments de notre pays* et l'*Encyclopédie agricole*, mais aussi aux nombreux paravents et livres illustrés représentant la ville d'Uji – la seule autorisée à fournir le pays en tencha à l'époque Edo. Pour la description du tencha, les textes suivants donnent des informations précieuses : L'*Histoire de l'Église du Japon* de Joao Rodrigues, le *Miroir des aliments de notre pays* de Hitomi Hitsudai, l'*Encyclopédie agricole* de Miyazaki Yasusada, et les *Collections essentielles sur l'agriculture* de Miyaoi Yasuo.

La première étape consiste toujours en la cueillette des feuilles, en l'occurrence ici les nouvelles feuilles, selon Hitomi, qui n'apporte pas davantage de précisions[702]. Miyazaki signale quant à lui que les nouvelles feuilles doivent être cueillies alors que les bourgeons ne sont pas tous éclos[703], et enfin Rodrigues explique : « les feuilles de thé utilisées pour la boisson sont les tendres et nouvelles feuilles, celles qui poussent les premières au printemps au 3e mois[704] ». Ensuite, Hitomi et Miyazaki notent qu'il faut trier les feuilles en deux

---

[702] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

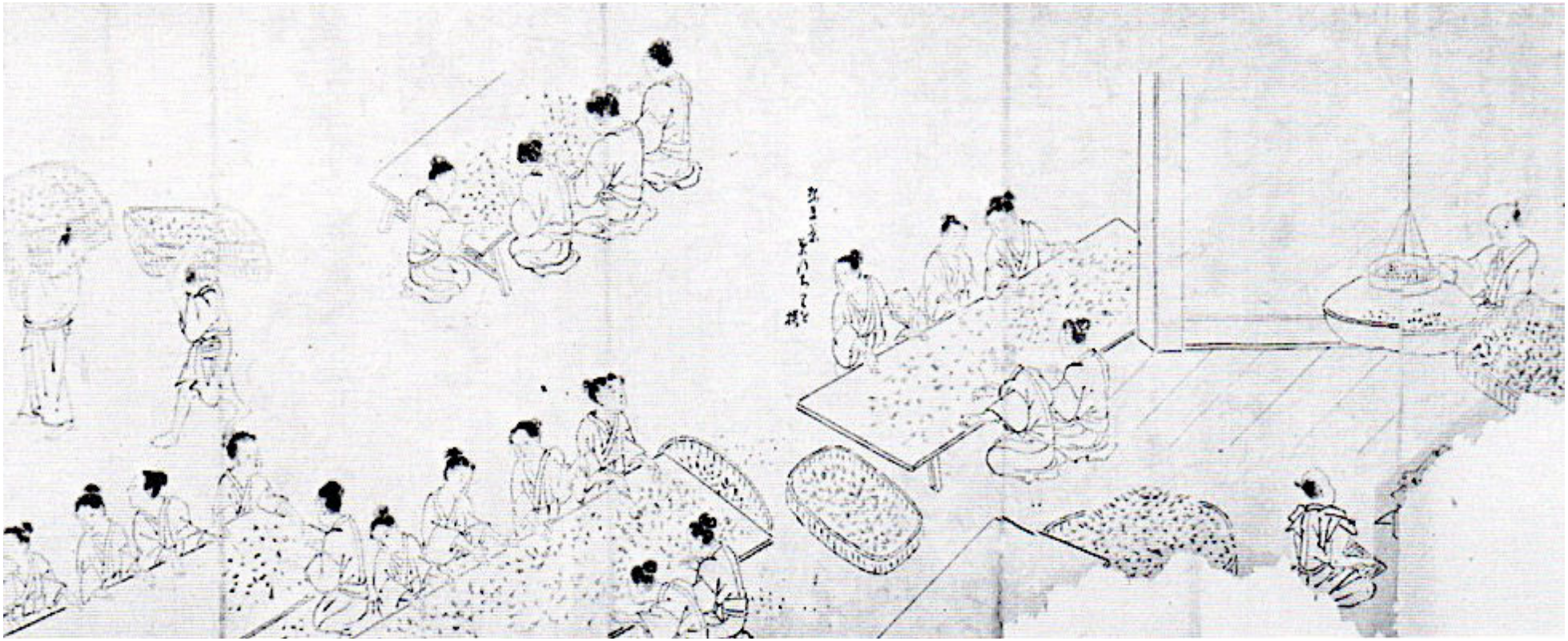
[703] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.83.

[704] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p. 569.

catégories selon leur qualité. Alors que Miyazaki dit seulement qu'elles seront classées en qualité supérieure et inférieure, Hitomi précise que les meilleures feuilles feront du thé *goku* et les autres du sencha[705]. Le sencha n'est pas ici à prendre dans son sens moderne, il désigne seulement un thé en feuilles que l'on infuse. L'étape du tri des feuilles figure sur de nombreux rouleaux peints. (Fig.81) Ce travail s'effectue sur des tables, à la main, et l'iconographie indique qu'il était plutôt effectué par un personnel féminin. Le rouleau met aussi au jour une étape qui précède le tri, ce qu'atteste le titre de l'illustration : le personnage sur la gauche procède à la pesée des feuilles fraîchement cueillies. On voit même sur d'autres rouleaux des hommes qui font face à celui qui pèse les feuilles, et qui prennent note des données de la pesée.

[705] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

Figure 81 Rouleau 3 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps* (*Kodai seicha zu* 古代製茶図) (1808),
Illustration de la pesée des feuilles fraîches[706]



[706] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.102.

La cuisson se fait à la vapeur, et Rodrigues précise : le liquide au-dessus duquel les feuilles sont cuites est fait d'eau, d'alcool et « d'autres ingrédients »[707]. Il est le seul à mentionner l'utilisation d'alcool pour la cuisson des feuilles de thé, aucun autre exemple n'est encore connu[708]. La cuisson se déroule dans un panier à vapeur dans lequel on dépose les feuilles en une fine couche, pour qu'elles ne collent pas entre elles et qu'elles soient plus simples à manipuler ensuite – le tencha n'est pas malaxé, et l'on ne peut donc pas compter sur un malaxage qui permet dans d'autres cas de défaire les feuilles collées entre elles. Le foyer et le chaudron se présentent sous la forme suivante (Fig. 82) :

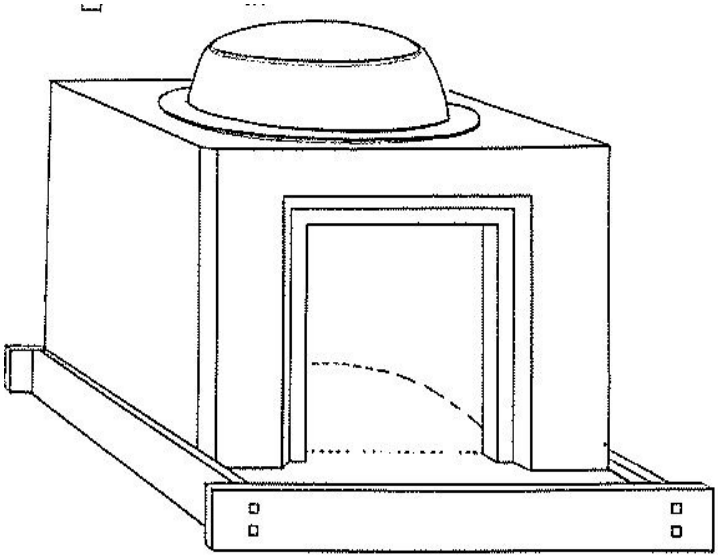


Figure 82 Foyer et chaudron servant à la cuisson à l'étuvée des feuilles de thé[709].

Cet ensemble est utilisé pour tous les thés, et on le trouve un peu partout. La quantité de tencha doit être assez importante pour que la production se fasse à un rythme soutenu. Sur les illustrations, on voit donc de nombreuses personnes alignées, occupées à cuire les feuilles, et surélevées par rapport au reste des travailleurs. (Fig. 83)

---

[707] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon)*,* 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.570.

[708] Alvarez-Taladriz José Luis, « Arte del cha », *Monumenta Nipponica monographs*, vol. XVIII, 1954, p.5.

[709] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), livre illustré vol.3, Tōkyō, Yūshōdō shoten, p.328.

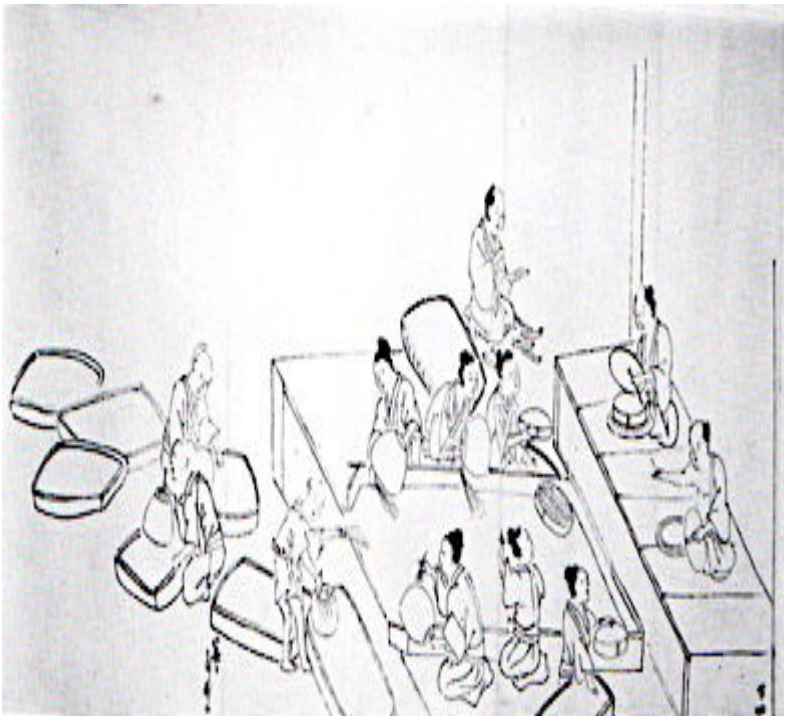


Figure 83 Cuisson à la vapeur des feuilles de thé à Uji (XIXe siècle)[710]

Le *Miroir des aliments de notre pays* détaille avec minutie les ustensiles utilisés pour la cuisson :

> On fabrique d'abord une couronne de paille que l'on dépose au-dessus du chaudron. Sur ce cercle, on pose un tamis en bambou qui fera office de panier à vapeur[711].

Les descriptions sont semblables chez Miyazaki, qui évoque toutefois un élément supplémentaire : un couvercle pour fermer le panier à vapeur[712]. Les descriptions de Hitomi, celles de Miyazaki, et l'illustration ci-dessus sont donc tout à fait concordantes. On voit le cercle tressé posé sur le chaudron, et un tamis, et l'on distingue aussi le couvercle destiné au

---

[710] *Usuyō seizō no zu* 薄葉製造之図 (Illustration de la fabrication sur papier fin), après 1808, Ama Dōshō (?-1858) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.77.

[711] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

[712] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84.

panier à vapeur. Hitomi précise aussi la force du feu, qui ne doit être ni trop fort ni trop faible pour éviter de faire déborder le chaudron et de brûler les feuilles. L'eau doit bouillir sans jamais déborder[713]. Pour fixer le temps de cuisson idéal, Hitomi parle de « compter des objets » ou bien de se servir d'un instrument de mesure du temps. Selon lui, le temps de cuisson est un élément si crucial qu'il est gardé secret par les producteurs, et qu'il ne peut être transmis sans autorisation[714]. Cela fait écho à une remarque qui figure sur un rouleau peint de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps* : « On calcule le temps à l'aide d'une horloge[715] ». Le silence sur la durée précise semble bien indiquer qu'il y a là quelque chose de l'ordre du secret. Miyazaki et Miyaoi notent en revanche : « lorsque [les feuilles] collent aux baguettes, il est temps de retirer le panier[716] ». Lesdites baguettes sont visibles sur l'illustration 83 ; le personnage qui soulève le couvercle tient aussi une paire de baguettes. Miyazaki insiste sur l'importance de maîtriser cette opération.

Une fois la cuisson terminée, les feuilles étaient étalées sur un plateau de bois puis refroidies lentement à l'aide d'un éventail[717]. Une autre méthode consistait à les étaler en une fine couche sur un panier en bambou semblable à un van avec des bords[718]. Quoi qu'il en soit, le refroidissement des feuilles doit se faire immédiatement. Cette opération permet une sorte d'« essorage ». Sur l'illustration 83, on observe la présence à la fois un plateau de bois et des paniers. Les feuilles semblent d'abord posées sur le plateau de bois, refroidies une première

---

[713] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

[714] *Ibid.*

[715] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.102.

[716] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84.

[717] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120.

[718] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84.

fois – on les poussait progressivement, à l'aide d'une balayette, vers le bord du plateau qui présente une ouverture dans le sens de la largeur. Puis elles sont récupérées dans les paniers, et refroidies une deuxième fois.

Pendant ce temps, les tables de roulage doivent être dressées, et il faut préparer le feu. C'est Rodrigues qui donne le plus de détails sur la préparation de ce feu et sur la table de séchage :

> Ils préparent de nombreux réchauds en bois ou un genre de fourneau (*hoiro*), nous pourrions dire qu'il a la forme d'un plateau au bord haut ou bien une grande boîte sans couvercle, de 8 empans (176 cm)[719] de long et au moins la moitié de large. À l'intérieur, ils déposent de la cendre très propre et fine – elle a été tamisée. Sur la cendre, ils déposent du charbon qu'ils recouvrent ensuite de la même cendre. Ils produisent ainsi un feu faible et doux qui séchera les feuilles sans les brûler. Au-dessus de ces réchauds, ils construisent des grilles en bambou qui ne reçoivent pas tant de chaleur, ils les recouvrent d'un papier épais qui a été fabriqué à cet effet[720].

Il s'agit de la description la plus complète d'une table de séchage dans les sources. Rodrigues donne des informations sur les matériaux et sur la fabrication de la table. Même si les autres auteurs sont moins précis, Miyazaki fournit les mesures de la table de séchage : 180 cm de longueur et 40 cm de profondeur. On note que Rodrigues évoque une technique de préparation du feu qui ne figure chez aucun auteur japonais : il parle d'utilisation de cendre, alors que Miyazaki et Miyaoi décrivent l'utilisation de charbon couvert par de la paille – qui deviendra certes de la cendre – puis par un manteau pour adoucir la chaleur du feu. Si la question de la cendre peut donc être posée, le recours au charbon est bien attesté, il apparaît même sur certains rouleaux peints (Fig. 84).

---

[719] L'empan est la traduction du portugais palmo de craveiro. Ici 1 empan fait environ 22 cm. L'empan « français » mesure lui 20 cm environ.

[720] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon)*,* 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.570.

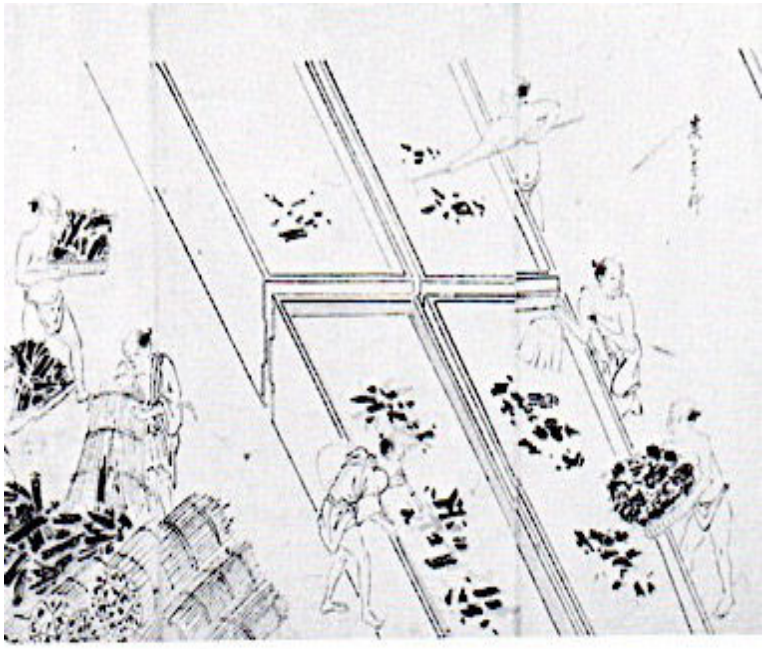


Figure 84 Préparation du feu pour les tables de séchage. Rouleau 4 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*[721].

Près d'un siècle sépare Rodrigues et Miyazaki : les conditions économiques des producteurs de thé ont changé et peut-être la cendre si pure évoquée par Rodrigues était devenue une dépense trop importante et dispensable. De plus, la cendre peut aussi être utilisée comme fertilisant, notamment dans les rizières[722]. Elle a donc pu être réservée à cet usage, ou revendue, tandis que la paille représente un ersatz bien plus économique. L'illustration 84 vient éclairer une consigne livrée par Miyazaki : « on allume 4 rangées de braises sur la largeur pour faire un feu[723]. » Si la traduction du passage n'est pas aisée, l'illustration 84, et sur d'autres rouleaux d'ailleurs, montre les rangées de charbon alignées côte à côte. Le feu ne doit pas être trop fort, or, une présence constante des braises sous la table de séchage donnerait sans doute une chaleur trop intense : la constitution de plusieurs tas permet de

---

[721] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.104.

[722] Furushima Toshio 古島敏雄, *Furushima Toshio chosakushū dai 6 kan Nihon nōgyō gijutsushi* 古島敏雄著作集第 6 巻日本農業技術史 (Œuvres de Furushima Toshio volume 6, histoire des techniques agricoles du Japon), Tōkyō, Tōkyō daigaku shuppankai, 1979, p.206.

[723] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84.

maintenir une chaleur à peu près uniforme.

La description de Rodrigues présente un autre type de séchoir, qui est peut-être une évolution du séchoir décrit dans *Le Classique du thé*. Cette évolution a dû permettre une production plus massive, comme celle d'Uji, comme celle évoquée par Rodrigues :

> Ces réchauds se trouvent dans d'immenses salles, et il y a un bâtiment où l'on trouve plus de 170 de ces réchauds dans plusieurs pièces communicantes[724].

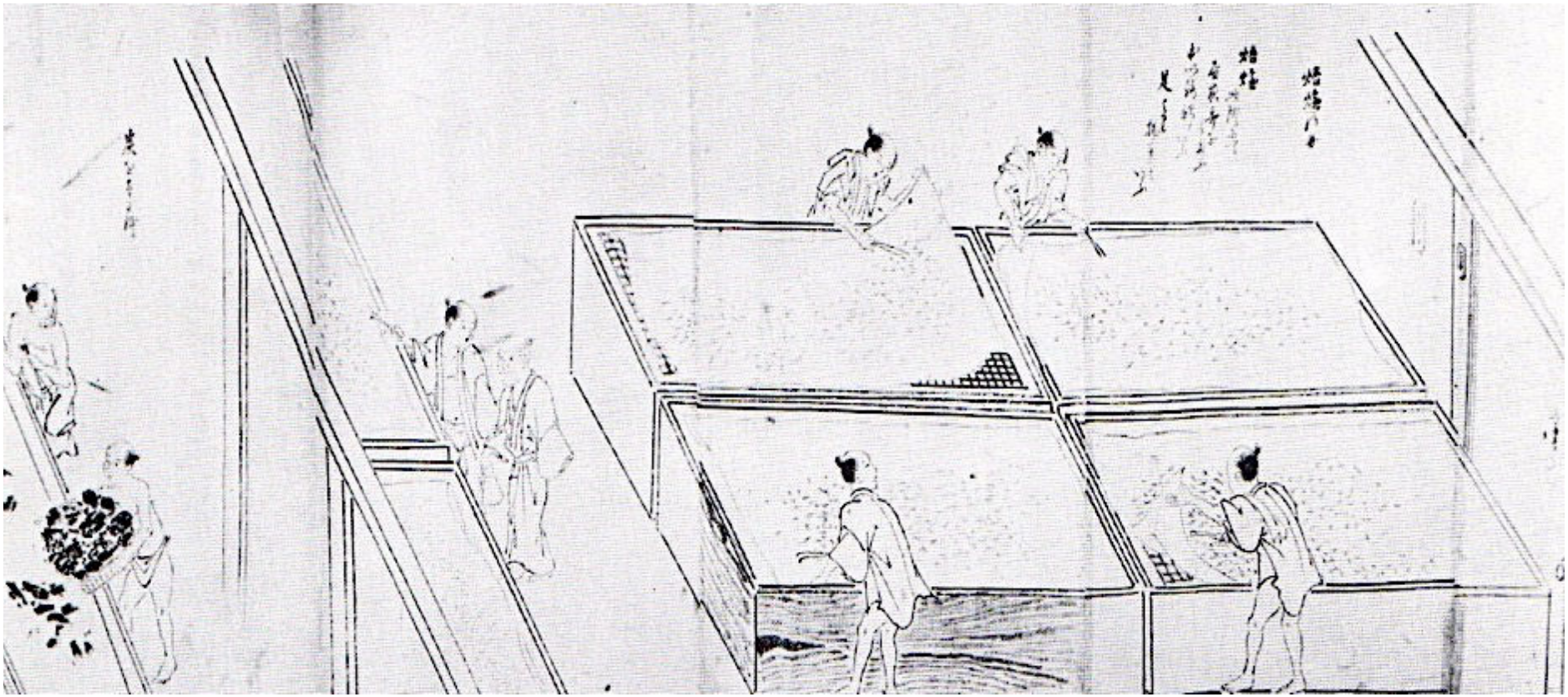
Tous les producteurs d'Uji ne produisaient pas autant, et les tables de roulage n'étaient pas utilisées pour la seule fabrication du tencha, car de nombreux autres thés sont séchés de cette façon.

Lorsque la table de séchage est prête, les feuilles sont posées pour cette opération (Fig. 85) :

[724] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.571.

Figure 85 La table de séchage

Rouleau 3 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*[725].



[725] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.103.

Les feuilles sont étalées en une couche mince au-dessus d'une claie. Aujourd'hui, la dessiccation des feuilles fait descendre leur teneur en eau à 4 ou 5 % et la durée totale du processus dure un peu plus de 15 minutes[726]. Avant la mécanisation du processus, on sait que la durée de fabrication d'un sencha roulé à la main au-dessus d'une table de roulage est supérieure à 3 heures. Sans doute la dessiccation des feuilles était-elle une étape particulièrement chronophage. L'opération se déroule en chanson, comme en témoigne le rouleau de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps* (Fig. 85) :

> *Hoiro*[727], dans ce lieu nous chantons jour et nuit des chansons que l'on nomme chansons de la table de séchage (*hoiro*).
> Après cette étape, on nomme les feuilles *ageha*[728].

Les *ageha* sont à rapprocher de ce que l'on appelle aujourd'hui le *aracha* 荒茶 : traduit littéralement, du « thé grossier ». Il s'agit du thé qui sera proposé sur les marchés et vendu aux grossistes.
Pour en revenir à la table de séchage, on sait qu'après la dépose des feuilles, les travailleurs soulèvent le papier et tiennent un instrument ressemblant aux baguettes. Cet instrument est appelé *Nen*, et Miyazaki en fournit une description.

> On prend un bambou de 2 doigts de large et 3 pieds de long, on le fend en deux sur 5 à 6 pouces depuis l'une des extrémités. On tord légèrement à cet endroit pour créer une courbure. À l'endroit de la fente, on tresse en une corde l'extrémité du bambou pour lui donner la forme d'un éventail. Avec l'extrémité courbe, on brasse les feuilles de thé sans

---

[726] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.149-150.

[727] Nous avons laissé délibérément le terme japonais sans traduction.

[728] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.103.

les briser[729].

Il s'agit donc d'un instrument pour brasser les feuilles, mais ce brassage est parfois fait avec les mains puis à l'aide de baguettes – c'est ce qu'évoque Hitomi. Rodrigues précise qu'il y a trois personnes par table de séchage : « un de chaque côté, les ouvriers déplacent constamment les feuilles et le papier avec leurs mains afin que les feuilles sèchent uniformément et sans brûler[730]. » La nécessité de déplacer constamment les feuilles explique pourquoi les ouvriers soulèvent légèrement le papier sur l'illustration 85.

À la fin du XVIIe siècle, Hitomi et Miyazaki ne décrivent guère autre chose. Miyazaki évoque un instrument certes légèrement différent, mais la première opération à la main procède plus de la volonté de contrôler la température que d'une technique réellement spécifique, et elle a pu avoir cours sans que Miyazaki ne la mentionne. Par ailleurs, l'iconographie souligne qu'il ne semble pas y avoir eu d'uniformisation des ustensiles utilisés. On trouve aussi bien des objets semblables à des baguettes (Fig.85&86) que des objets plutôt en forme de griffes (Fig. 87) :

[729] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.84-85.

[730] *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon), 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), vol.2, Tōkyō, Iwanami shoten, 1970, p.570.

Figure 86 Séchage des feuilles au-dessus d'une table de séchage (XIXe siècle)[731]

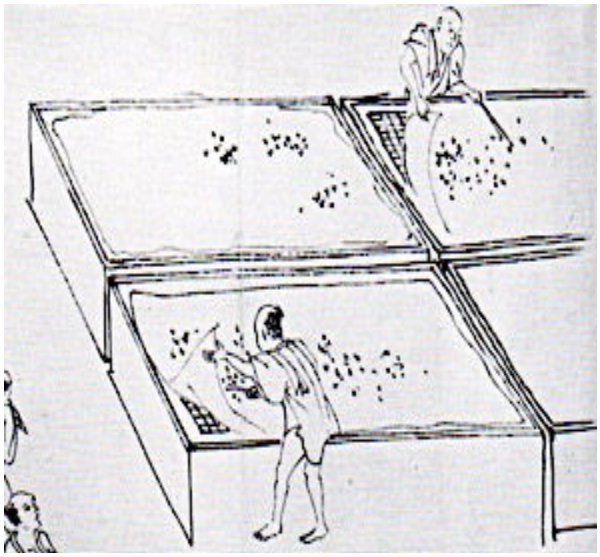
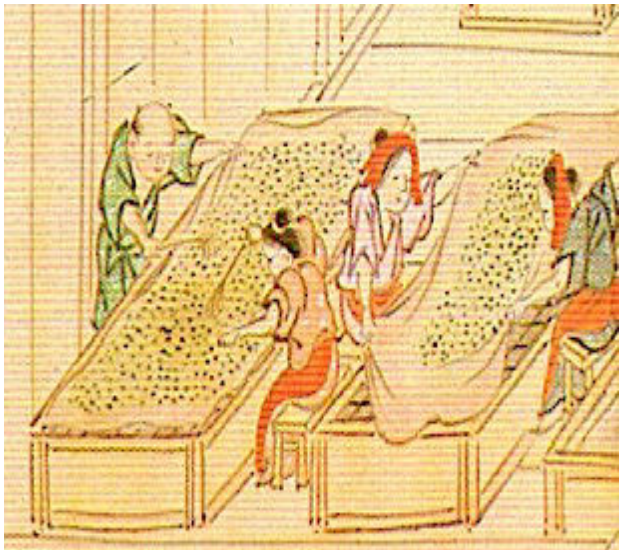


Figure 87 Séchage des feuilles.
Rouleau de la cueillette du thé à Uji
Ujicha tsumi no zu *宇治茶つみの図*
(avant 1741)[732]



Après le premier séchage, Hitomi et Miyazaki précisent que les feuilles sont déplacées vers une table de séchage dont la température est plus faible. Aujourd'hui encore, le tencha subit deux phases de séchage, une phase dite de « séchage grossier » (*ara kansō* 荒乾燥) à une température de 180 °C et un « séchage principal » (*hon kansō* 本乾燥) à 100 °C[733]. Cette température actuelle du séchage grossier paraît particulièrement élevée par rapport à ce que préconisaient les auteurs : ils insistaient sur une température « ni trop forte ni trop faible ».

---

[731] *Usuyō seizō no zu* 薄葉製造之図 (Illustration de la fabrication sur papier fin), après 1808, Ama Dōshō (?-1858) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.78.

[732] *Ujicha tsumi no zu* 宇治茶つみの図 (Illustration de la cueillette du thé d'Uji), époque Edo, Kaihō Yūsen 海北友泉 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.9.

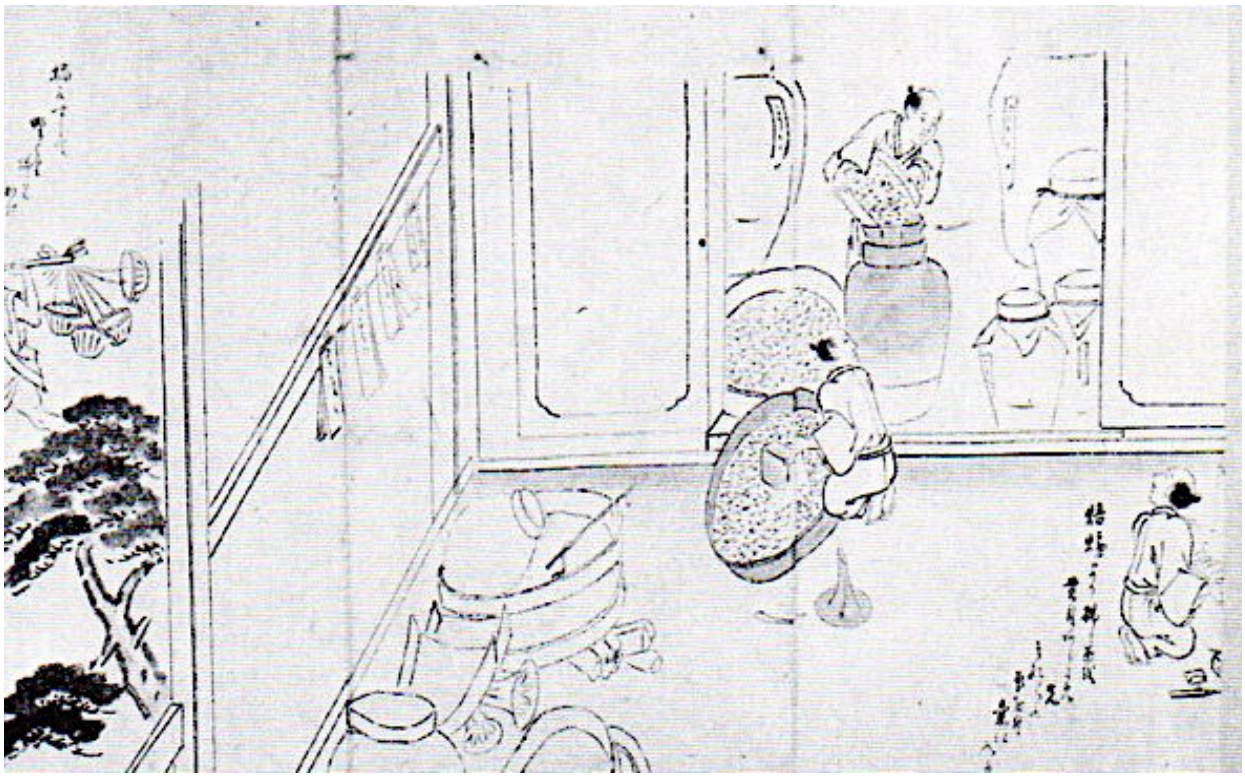
[733] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.149.

On l'a vu, le séchage durait probablement plus de 3 heures, quand il ne prend qu'une quinzaine de minutes d'aujourd'hui (2 à 3 minutes pour le séchage grossier) : il est donc évident que les températures n'étaient pas du tout les mêmes, elles devaient atteindre environ 120 °C à l'époque Edo.

Après le séchage, on obtient les *ageha*. Le rouleau de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps* note : « Après le séchage, le thé est pesé [pour l'administration][734], on verse [les feuilles] dans les jarres, on appose un sceau sur chacune[735]. » Les textes sont discrets sur cette étape, qui apparaît en revanche dans l'iconographie (Fig. 88) :

Figure 88 Mise en jarre des feuilles séchées.

Rouleau 4 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*[736]



[734] A l'époque Edo, le *kanme aratamesho* *貫目改所* était l'organisme chargé de contrôler le poids des marchandises des grossistes.

[735] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ ー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.104.

[736] *Ibid.*

Miyazaki évoque un troisième séchage :

> Lorsqu'il n'y a plus beaucoup d'humidité, on remplit un panier où l'on trie les feuilles en deux catégories en fonction de leur qualité. Si elles gardent encore un peu d'humidité, on remet les feuilles sur une table de séchage encore plus tiède que la précédente[737].

Ce dernier séchage intervient donc après le tri. Miyazaki est le seul auteur à mentionner cette dernière phase de séchage, pourtant, elle correspond exactement à la méthode utilisée de nos jours : on sépare les feuilles et les tiges, car le taux d'humidité de ces deux éléments ont des taux d'humidité différents. On fait ensuite un dernier séchage à 60 °C, c'est le « séchage final » (*Neri kansō* 煉り乾燥 [738]). La seule nuance avec les propos de Miyazaki consiste dans la nature du tri : chez lui, c'était un tri selon la qualité des feuilles.

La sélection des feuilles (Fig.89), et le dernier séchage (Fig.90) évoqués par Miyazaki sont visibles sur le rouleau de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*. La légende de l'illustration 88 rappelle les mots Miyazaki, sur le tri des feuilles en deux catégories[739]. Sur l'illustration n° 91, on voit très bien la table de séchage, mais il est difficile a priori de déterminer s'il s'agit du séchage final. Pourtant, dans ces rouleaux illustrant les étapes, parfois répétées, de la fabrication du tencha, de brèves, mais nombreuses indications viennent préciser la nature des scènes illustrées. Associée à l'illustration n° 91 on trouve cette note : *Neri no hoiro* 煉のほいろ, le même *neri* que l'on trouve dans le séchage final contemporain. On est donc bien en présence du séchage final.

---

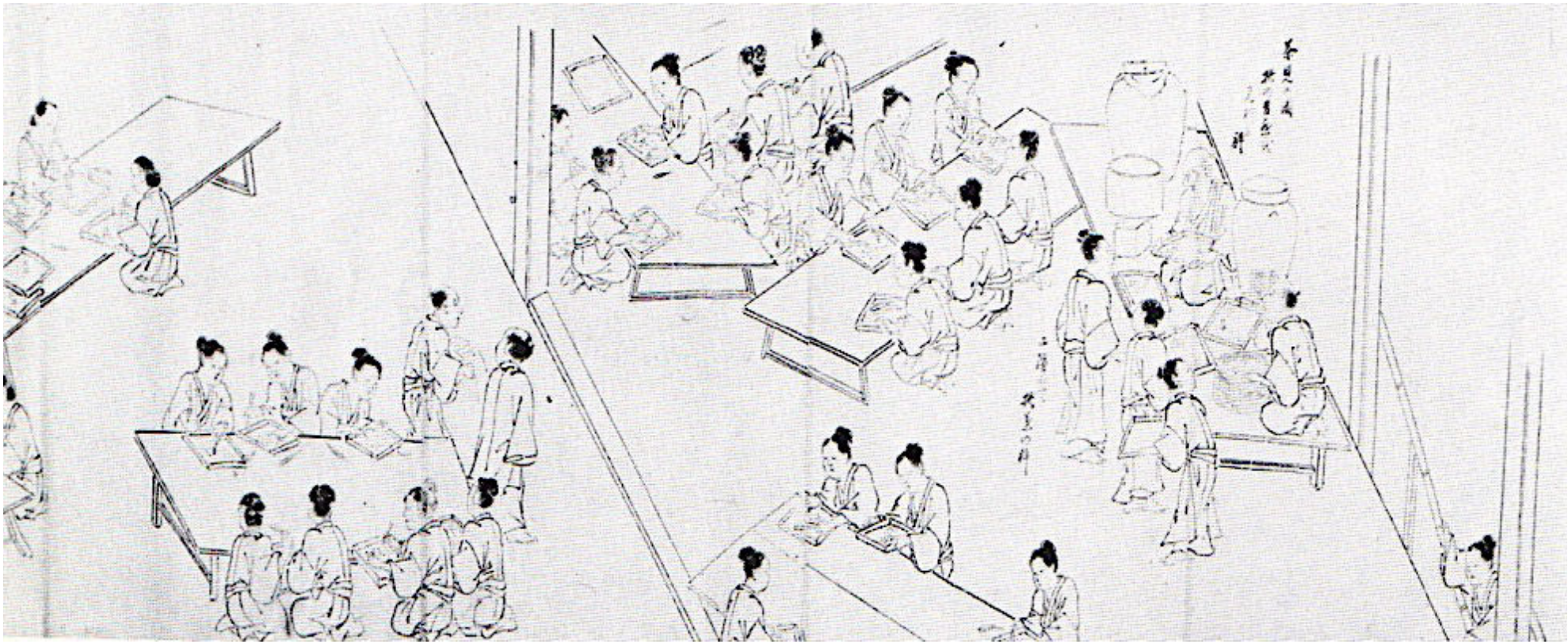
[737] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.85.

[738] Il est possible de trouver écrit 練り乾燥 mais en tant que terme technique spécifique il sera conseillé d'utiliser 煉り乾燥.

[739] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.104.

Figure 89 Tri des feuilles

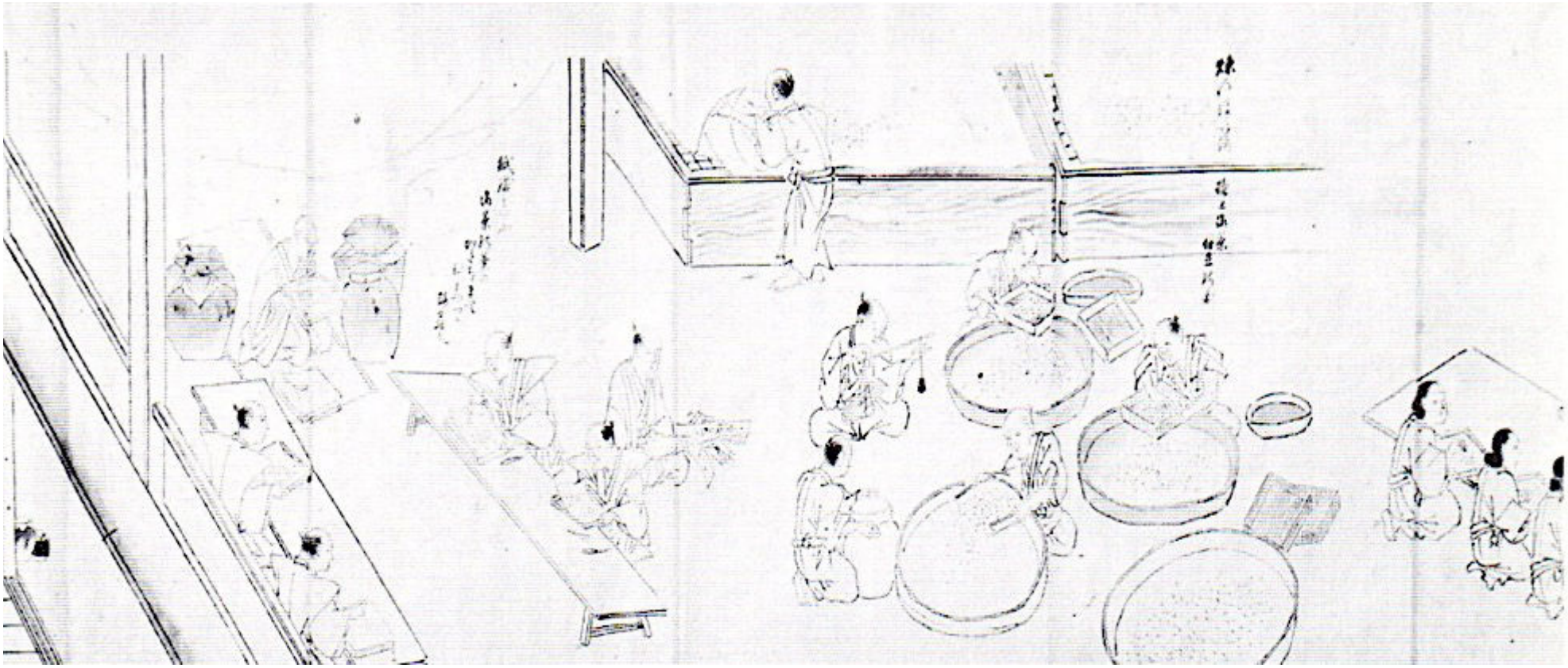
Rouleau 4 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*[740]



[740] *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へ一 (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.104.

Figure 90 : Dernier séchage et tamisage

Rouleau 4 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*[741]



[741]*Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara seichazu he* 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985, p.106.

Après le séchage, on s'attelle à une succession de tris et de tamisages, qu'évoquent Hitomi et Miyazaki, et qui figurent sur l'illustration 90. Miyazaki Yasusada décrit ainsi ces opérations :

> On trie ensuite les feuilles dans un tamis jusqu' à quatre fois. On les dépose alors sur l'envers d'un plateau sans pied, et on les trie avec une plume. On tamise encore, jusqu'à douze fois[742].

Hitomi Hitsudai donne davantage de détails :

> Ainsi, quand le malaxage des feuilles est terminé, on les passe au van et on retire les menus débris, les feuilles brisées et brûlées. On ne garde que les belles feuilles : de nouveau, à l'aide de baguettes en bambou, on retire les mauvaises qui restaient. On passe les feuilles dûment triées dans 9 tamis différents. Les trous du dernier tamis sont extrêmement fins, ce qui permet d'éviter de briser les feuilles. Celles qui ne passent pas dans les trous sont jetées délicatement à la main. Lorsque cette opération est terminée, dans un tamis en queue de cheval, on fait voler la poussière de thé. On choisit les [feuilles nommées] « ailes de faisan », puis on classe [les feuilles] selon 7 catégories[743].

Il y a donc quelques écarts entre les méthodes décrites par chacun des auteurs. La première étape consiste pour Hitomi à retirer à l'aide d'un van les brisures et les poussières de thé qui pourraient rester. Cela correspond à ce que l'on voir sur l'illustration 90, avec un personnage au premier plan qui se sert d'un van. Miyazaki ne fait pas mention de cette étape, dont il est possible qu'elle se fasse pour lui à l'aide d'un tamis. Il indique que les feuilles sont passées au tamis 4 fois avant d'être déposées sur l'envers d'un plateau pour être triées. Le mode opératoire est finalement assez proche de celui décrit par Hitomi, qui évoque aussi un tri avec des baguettes. Avec l'illustration 90, on trouve la note selon laquelle les personnages sur la gauche sont en train de trier une à une les feuilles de thé : cela coïncide avec les descriptions

---

[742] *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vol.13, p.85.

[743] *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, vol.2, p.120-121.

des deux auteurs. Ils se rejoignent aussi sur le passage dans plusieurs tamis. Il y en a 9 pour Hitomi et jusqu'à 12 pour Miyazaki. Le tamisage des feuilles est très visible sur l'illustration ci-dessus, où deux personnages s'y attellent. Miyazaki préconise des phases de tamisage plus nombreuses, mais Hitomi propose un dernier tamisage pour retirer la poussière. Hitomi mentionne ensuite un tri en sept catégories, chacune associée à une qualité différente. On le voit, les méthodes décrites font ressortir une même préoccupation : il s'agit de ne garder que les feuilles utilisées pour les meilleurs thés. La fabrication du tencha s'achève sur ces « écrémages » : les feuilles peuvent ensuite être emballées puis vendues.

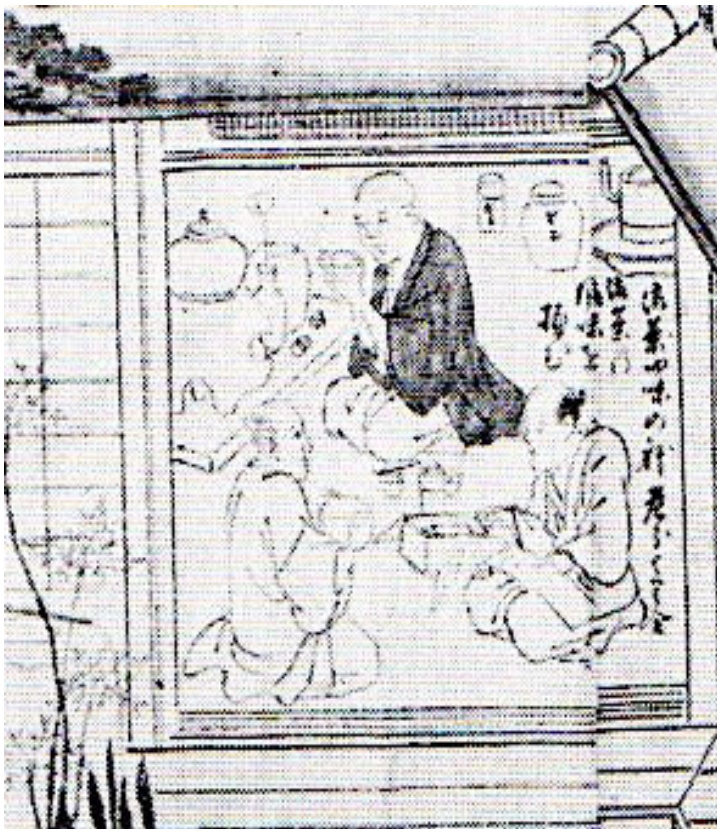
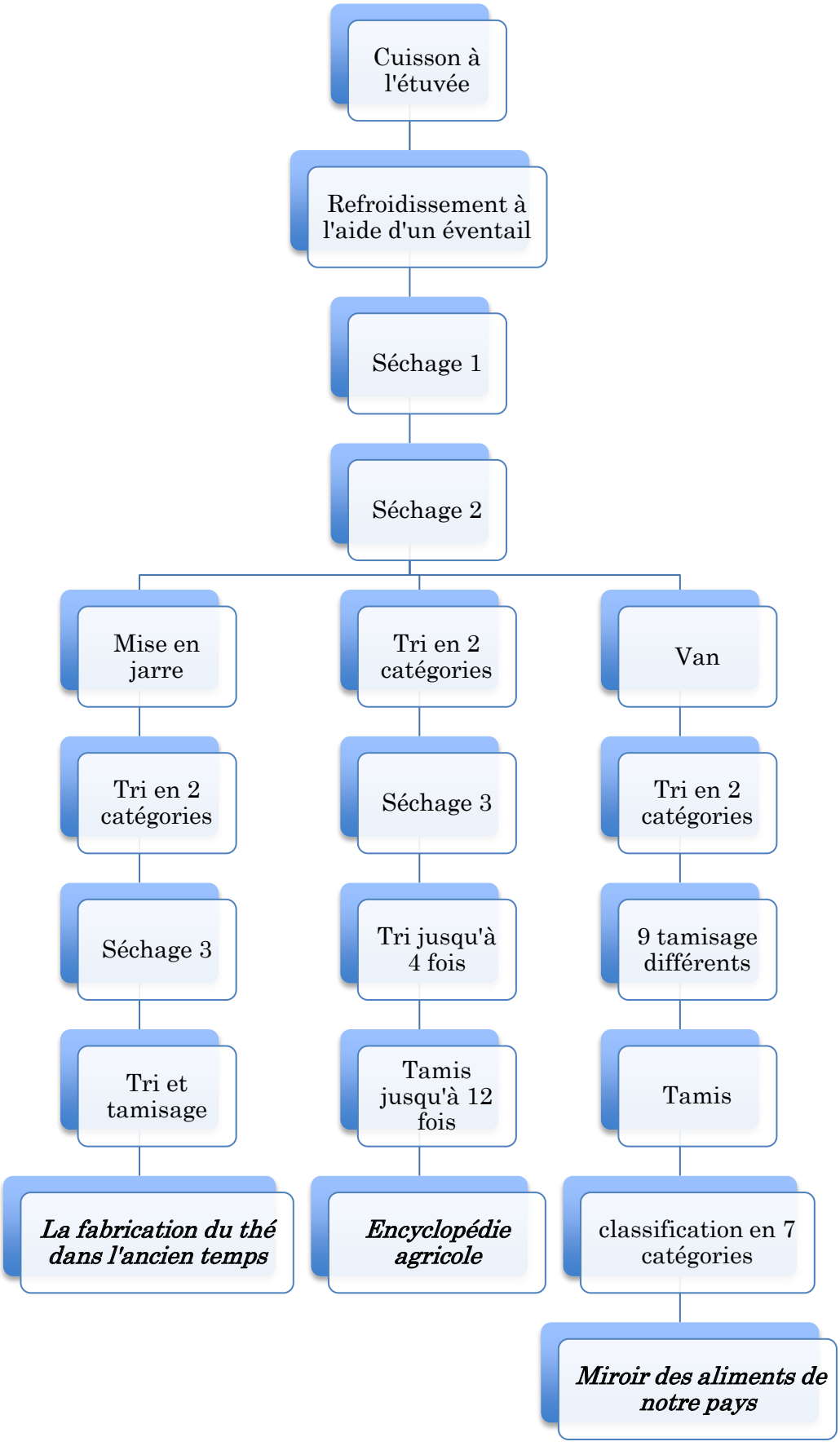


Figure 91 Dégustation de la production
Rouleau 4 de la *Fabrication du thé dans l'ancien temps*.

On sait que les producteurs goûtaient leurs productions, afin de s'assurer de leur qualité (Fig.91). On voit au fond la meule à moudre, et tous les ustensiles nécessaires à la dégustation du thé, la note mentionne : « Essai du thé. Réunion des anciens. Dégustation minutieuse de la saveur du thé. »

Le schéma 12 permet de récapituler les étapes de la fabrication du tencha.

Schéma 12 Fabrication du tencha



Ce schéma met encore en évidence la concordance d'une part entre les deux textes, d'autre part entre ces textes et le rouleau. La fabrication du tencha est celle qui a connu le moins de changement au cours du temps : en deux siècles n'ont été introduits qu'un séchage supplémentaire et quelques particularités au niveau du tri et du tamis. Seules la mécanisation des procédés et l'invention du « four à tencha » (*tencharo* 碾茶炉) dans les années 1920 font survenir une évolution majeure.

On peut comparer les techniques de l'époque Edo avec ce qu'écrivait déjà le moine Yōsai au XIIe siècle :

> Mise en évidence du mode de confection
>
> Voici comment l'on fait cuire le thé en Chine : dès que l'on récolte le matin, on le fait cuire à l'étuvée et on le fait griller. […] On apprête le feu, on dispose du papier sur des étagères adaptées, et l'on fait griller les feuilles en s'efforçant de ne pas brûler le papier. On ne les fait griller ni trop lentement ni trop rapidement[744].

La démarche globale est bien la même, bien reconnaissable. Et le tencha a pu ainsi connaître de menues améliorations dans ses techniques de fabrication sans que des changements significatifs surviennent : la démarche d'ensemble reste inchangée. Au nombre des améliorations, l'on doit néanmoins évoquer l'apport qualitatif du nombre de séchage et de la qualité de ce séchage, avec lui aussi, le contrôle de la température des différents séchages, et les tris successifs. Mais l'amélioration la plus significative est sans doute la couverture des théiers avant la récolte. En apporte en effet une réelle différence dans la qualité gustative, avec un procédé par ailleurs équivalent.

6.6.2 Les thés verts communs de l'époque Edo

On nomme thés vert commun tous les thés étuvés ne désignant pas le thé vert roulé

---

[744] *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011, p.22.

d'Uji (*Uji-sei sencha* 宇治製煎茶), le tencha ou le gyokuro, c'est-à-dire les thés que l'on classerait aujourd'hui dans la catégorie des bancha 番茶. On en repère au moins cinq dans nos textes. Les thés étudiés seront les thés n° 1 et n° 2 de Kano Koshirō (*Préceptes aux successeurs*), le *zatcha* de Miyanaga Shōun (*Propos sur l'agriculture de notre maison*), et enfin le thé de Miyaoi Yasuo (*Collections essentielles sur l'agriculture*).

Comme pour les autres thés, on se penchera d'abord sur les consignes des auteurs concernant le choix des feuilles pour la cueillette. Kano décrit deux thés et deux situations différentes. Pour son thé n° 1, il préconise de cueillir les jeunes feuilles ou les pekoe, avec une récolte matinale. Il est moins précis pour son thé n° 2, mais l'on comprend que d'autres feuilles sont concernées, probablement celles issues de la seconde récolte[745]. Miyanaga est plus clair, il indique d'emblée que le *zatcha* est un thé issu du produit de la seconde récolte : « on récolte les feuilles rondes qui sont à notre convenance[746] ». Il signale aussi que les feuilles sont triées afin de retirer celles qui auraient été mangées par des insectes ou abîmées. Enfin, Miyaoi précise que les feuilles sont issues de la première récolte, au 3e mois, mais ne dit rien sur la qualité à privilégier.

Les feuilles, ensuite, sont cuites à la vapeur. Miyanaga préconise un lavage des feuilles avant leur cuisson, et l'utilisation d'un panier à vapeur[747]. Miyaoi rejoint Miyanaga pour le panier à vapeur, il conseille même d'ajouter de l'écume de tige de sarrasin dans l'eau de cuisson, pour donner une belle couleur finale aux feuilles[748]. Kano donne pour seule indication qu'il s'agit d'une cuisson à l'étuvée. Les feuilles sont ensuite retirées puis mises à sécher pour le thé n° 1 de Kano. Cet auteur ne dit d'abord rien de la méthode de séchage utilisé, mais il donne plus loin des conseils relatifs à l'hygiène nécessaire des ouvriers pour le malaxage des feuilles, et il évoque à cette occasion des nattes de paille. On en déduit que dans

---

[745] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.163-164.

[746] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.159-160.

[747] *Ibid.*, p.160.

[748] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.53.

la méthode décrite, le séchage s'effectue sur une natte[749]. Pour son thé n° 2, il évoque un malaxage, puis la disposition des feuilles dans une corbeille ou un seau où elles passent la nuit. Le thé de Miyaoi est placé dans un sac de cordes pour permettre de presser les feuilles et d'en extraire le jus. Les feuilles sont ensuite séchées, probablement sur une natte[750]. Enfin, le *zatcha* est refroidi, et Miyanaga donne des conseils sur le malaxage :

> On récupère l'eau [du chaudron] dans un baquet plat. On malaxe de nombreuses fois les feuilles de thé avec cette eau[751].

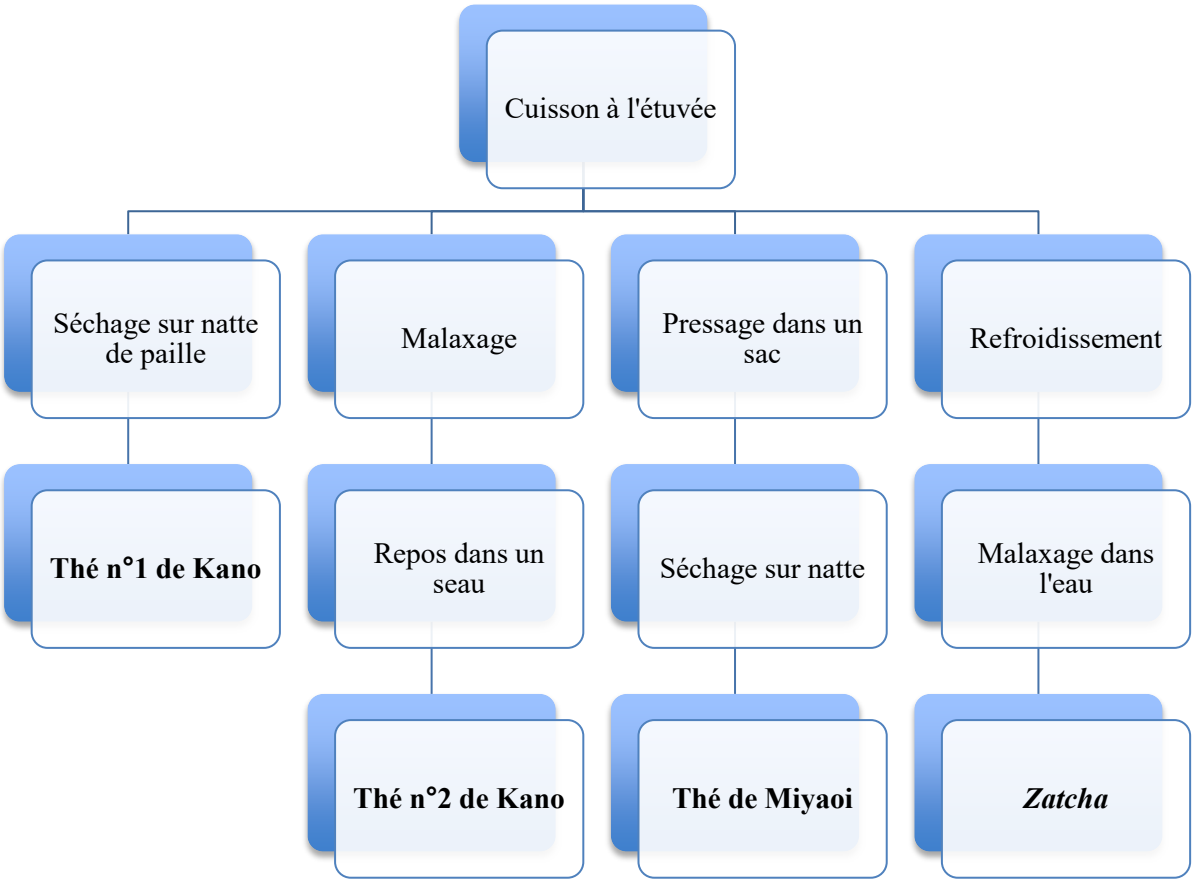
[749] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.164.

[750] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.53.

[751] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.160.

Les premières données concernant ces quatre thés sont ressaisies dans schéma 13.

Schéma 13 Fabrication des thés étuvés jusqu'au séchage



Ainsi, dès les premières étapes de fabrication se dessinent des thés très différents, contrairement à ce que l'on observe pour les thés cuits à l'eau bouillante qui se distinguent peu les uns des autres à ce stade de la fabrication. Après un premier séchage, le thé n° 1 de Kano est malaxé, puis séché de nouveau : la fabrication est alors achevée. Le thé n° 2 est sorti du seau, malaxé et séché pour être prêt. Kano précise néanmoins pour ce thé que des malaxages successifs sont souhaitables, et que la pratique d'un malaxage unique est liée à une économie de temps[752]. Pour le thé de Miyaoi, après le séchage sur une natte, les feuilles sont

[752] *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5, p.164.

posées sur un séchoir pour être « grillées »[753].

Le terme japonais *aburu* 焙る peut signifier à la fois griller et sécher et désigne donc soit d'un dernier séchage, soit une torréfaction légère. On penche plutôt pour la première interprétation, en raison de l'analogie avec le *hi.ire* 火入れ contemporain. Le *hi.ire* est une opération prise en charge par les grossistes : il s'agit de faire baisser le taux d'humidité des feuilles à 3 % environ. Ce dernier chauffage influence beaucoup le goût du produit fini. Selon l'intensité du *hi.ire*, le goût et le parfum du thé sont très différents. Il n'est pas question de parfum ou de goût dans le séchage de Miyaoi, mais on pense que la visée de l'opération est plutôt la diminution de l'humidité que la torréfaction.

Enfin, pour le *zatcha* de Miyanaga, les feuilles ont déjà été malaxées. Une fois que les feuilles se sont enroulées sur elles-mêmes, il faut les dérouler une à une à la main, avant de les faire sécher à l'ombre sur une natte de paille. Les feuilles séchées sont mises dans un chaudron pour être torréfiées. Elles sont ensuite refroidies avant d'être stockées dans des sacs de paille[754].

On organise ces nouvelles données dans le schéma 14, qui permet de revenir sur les thés cuits à l'étuvée. On remarque d'abord que le séchoir *hoiro* est peu utilisé pour la fabrication de ces thés, ce qui est cohérent avec leur caractère rustique. Il s'agit, selon Miyanaga de thés « bus quotidiennement par les paysans[755] ». Tous ne sont donc pas nécessairement fabriqués dans des grandes régions productrices, et les producteurs n'ont pas accès à ce type de séchoir. La plupart de ces thés sont malaxés, sauf le thé de Miyaoi. Le *zatcha* demande un malaxage particulier, dans l'eau – c'est le seul thé rencontré qui requière ce type de malaxage. La fabrication du thé n° 2 de Kano se rapproche de celle des thés post-fermentés contemporains. On pense à la fois au thé sombre de Toyama (Fig.92) (*Toyama no kurocha* 富山の黒茶), un thé qui se prépare comme un matcha et s'additionne de divers ingrédients, et au thé sombre de Ishizuchi (préfecture de Ehime) (Fig.93) (*Ishizuchi kurocha* 石鎚黒茶). Les thés fermentés et post-fermentés sont rares au Japon, qui en connaît quatre,

---

[753] *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol.3, p.53.

[754] *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, vol.6, p.160.

[755] *Ibid.*, p.159.

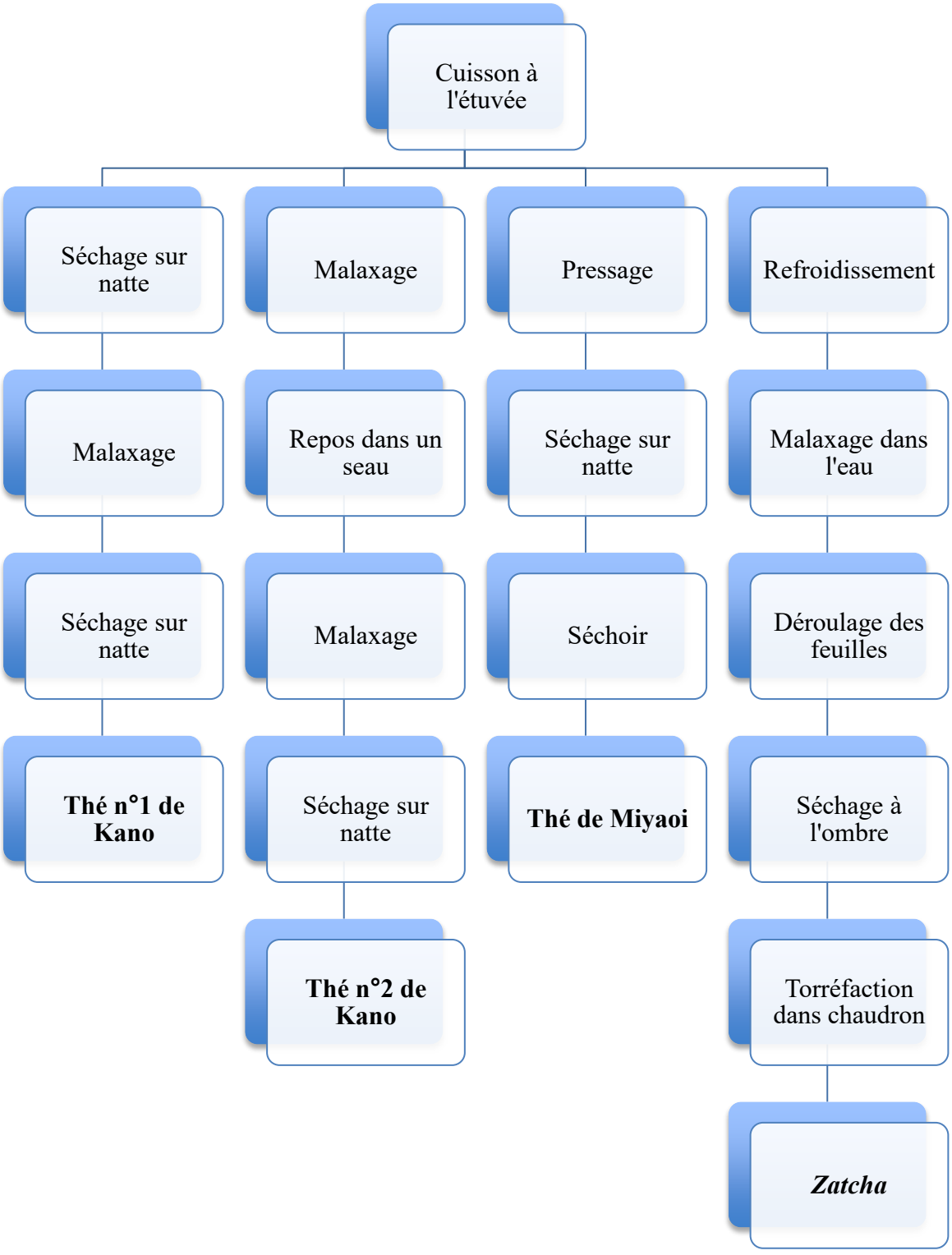
avec le Awa bancha (*Awabancha* 阿波番茶) et le Goishi cha (*goishicha* 碁石茶) en plus des deux cités avant. Les *Préceptes aux successeurs* ont été écrits dans le fief de Kaga, qui correspond aujourd'hui à une partie de la préfecture d'Ishikawa, très proche de la préfecture de Toyama : cela peut donc renforcer notre rapprochement entre le thé n° 2 et le thé sombre de Toyama.

Figure 92 Thé sombre de Toyama

Figure 93 Thé sombre de Ishizuchi

Par ailleurs, on peut rapprocher le thé n° 1 de Kano du thé infusé *senjicha* de Miyazaki, dont l'enchaînement des actions nécessaires à la préparation est ressemblant. On constate aussi une certaine similitude entre le thé de « Miyaoi » et le thé de « Katō », avec l'enchaînement : pressage, séchage, table de roulage. Les ustensiles diffèrent, mais la succession demeure la même. Il s'avère même que les thés cuits à l'eau sont plus sophistiqués, du moins montrent des disparités plus importantes, ce qui s'explique en partie par leur destination commerciale. Le thé infusé *senjicha*, le thé *karicha* et le thé blanchi *yubikucha* étaient tous destinés au marché. Dans le souci de se distinguer des autres, les producteurs ont penché vers une plus grande sophistication de leurs produits.

Schéma 14 Fabrication des thés communs cuits à l'étuvée



6.6.3 Le thé vert roulé d'Uji, Uji-sei sencha

Le thé vert roulé à la façon d'Uji n'est autre que le sencha que l'on boit aujourd'hui. Ses procédés de fabrication ont été développés à Uji, d'où son nom. On s'intéressera à la fabrication de ce thé, et aux nouveautés que le thé vert d'Uji apporte par rapport aux anciens sencha.

Le sencha aurait été inventé en 1738 par Nagatani Sōen dans le village d'Ujitawara (préfecture de Kyōto). Ce nouveau thé est rapidement adopté par les pratiquants de la cérémonie du thé en feuilles *senchadō* 煎茶道 qui utilisaient jusqu'à présent l'ancien sencha, du thé à la chinoise *tōcha* ou les résidus du tencha : un équivalent du thé de tiges *kukicha* contemporain[756]. On l'a vu dans la première partie, le sencha s'est développé pendant le reste de l'époque Edo, et ce nouveau thé s'est vu désigner sous le nom d'ao *sei* 青製 ou bien *Uji sei* 宇治製 ce qui signifie littéralement « fabrication verte » ou « fait à la façon d'Uji ». Le terme « fabrication verte » a pour sens : thé vert, en lien avec la couleur des feuilles obtenues, et celle de la liqueur, verte transparente tirant sur le jaune. Les liqueurs des « sencha » plus anciens tiraient plutôt vers le rouge brun. Mais leur procédé de fabrication n'a pas été décrit, ou très peu. Ce thé est pourtant bien présent, et Ueda Akinari, par exemple, écrit en 1794 :

> Il y a les thés étuvés, ceux qui sont chauffés dans un chaudron à torréfier, et enfin ceux qui sont séchés au soleil. Les thés étuvés sont les meilleurs, puis viennent les thés chauffés dans un chaudron à torréfier, et enfin les thés séchés au soleil, qui ne sont pas de bonne qualité. Les feuilles des thés étuvés et au chaudron à torréfier – [thé à la chinoise] – sont vertes[757].

On comprend qu'il parle de ce nouveau sencha lorsqu'il évoque la couleur des feuilles. Mais

---

[756] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.400.

[757] *Seifū sagen* 清風瑣言 (Mots futiles de pure élégance), 1794, Ueda Akinari 上田秋成 (1734-1809) dans Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書 (Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, vol.2, p.172.

on ne connaît qu'indirectement son procédé de fabrication, jusqu'à Takano Chōei (1804-1850) et son essai *Culture du théier et procédé de fabrication* (*Nihon ni okeru chaju no saibai to seihō* 日本に於ける茶樹の栽培と製法)[758] écrit en 1827. Cet essai était en fait destiné à Philipp Franz von Siebold (1796-1866), et rédigé en néerlandais. Siebold reprend ces informations dans son livre *Nippon* paru entre 1832 et 1852. Ce sont là les premières informations abouties dont on dispose sur la fabrication du sencha. Toutefois, les propos de Siebold ne sont pas exempts d'une certaine confusion, l'auteur mélangeant régulièrement ce qui a trait à la fabrication du *tencha* et ce qui concerne celle du sencha. Dans les *Illustrations de la fabrication du thé*, parues en 1871, on a en revanche une description vraiment détaillée du sencha, qui connaît déjà certaines évolutions.

Le premier changement perceptible intervient lors de la cueillette des feuilles. Dans les *Illustrations de la fabrication du thé,* on trouve :

> Sur les pousses où apparaissent 5 à 6 feuilles, on laisse 1 ou 2 feuilles. Ce sera du thé de première qualité[759].

Et Siebold écrit de son côté :

> Pendant la première récolte, on coupe les jeunes pousses qui mesurent entre 2 et 3 pouces[760] (entre 5,1 et 7,7 cm). On récupère les feuilles puis on les trie : la majeure partie des feuilles dures, qui se trouvent en bas des pousses, sont destinées au tencha. Les feuilles souples du haut des pousses sont utilisées pour le sencha[761].

Dans les deux cas, il est fait mention de la cueillette des meilleures feuilles. C'est plus évident

---

[758] L'essai est en néerlandais et n'est pas traduit à notre connaissance à ce jour.

[759] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.214.

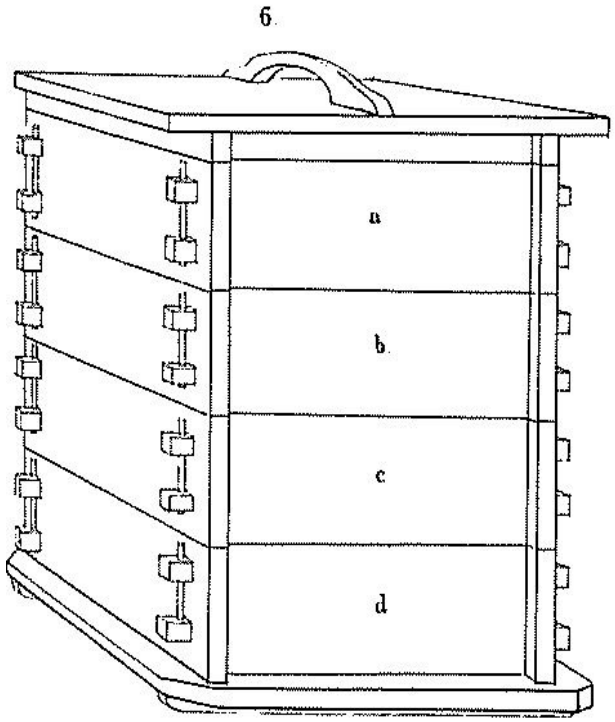
[760] Il a existé jusqu'à 3 différentes unités de mesures pour le pouce hollandais. Nous avons choisi le pouce d'Amsterdam qui vaut 2,57393cm.

[761] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), Tōkyō, Yūshōdō shoten, vol.4, p.131.

dans la description de Siebold, mais pas moins vrai dans les *Illustrations de la fabrication du thé*. C'est un changement essentiel : auparavant, le *sencha*, dont le thé infusé *senjicha* décrit plus haut, était fabriqué à base de jeunes et de vieilles feuilles sans distinction. La qualité gustative n'avait sans doute rien à voir alors. Après la cueillette, les feuilles sont mises à étuver dans un panier à vapeur appelé *seirō* 蒸籠.

Les deux ouvrages fournissent des illustrations de ces paniers à vapeur, mais elles ne sont pas identitiques. Alors que l'illustration 38 (*Illustrations de la fabrication du thé*) se rapproche de ce que l'on voit sur de nombreux rouleaux, l'illustration 94 (Siebold) ressemble plutôt à un cuiseur à vapeur avec des paniers superposés, comme ce que l'on peut voir en cuisine. Les lettres a, b, c, d, que Siebold a notés, renvoient à une indication de « récipient », sans plus d'explications. On ne peut cependant pas douter que le dispositif soit utilisé pour la cuisson à l'étuvée des feuilles.

Figure 94 Panier à vapeur
Nippon (entre 1832 et 1852)[762]



Dans les deux cas descriptions, les auteurs signale que des feuilles fraîchement

[762] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), Tōkyō, Yūshōdō shoten, livre illustré vol.3, p.328.

cueillies sont requises, qu'il ne doit pas y avoir de délai entre le moment de la cueillette et celui de la cuisson. Siebold semble ici commettre une première erreur, lorsqu'il écrit que les feuilles sont mises à sécher au-dessus de l'eau bouillante. Il comprend pourtant le fonctionnement du panier à vapeur puisqu'il le décrit précisément[763].

Il semble qu'une confusion s'opère entre les explications de Takano Chōei sur les thés à la façon de Ureshino, et les informations dont Siebold disposait en propre. Une fois cuites, les feuilles sont sorties et étalées sur une natte de paille à même le plancher, afin d'être refroidies à l'aide d'un éventail (Fig.41). Siebold n'apporte pas davantage de précisions, il est assez allusif à partir de l'étape de la cuisson, alors qu'il se montre si minutieux dans la description du thé d'Ureshino.

Il faut mettre progressivement les feuilles refroidies sur un séchoir. La durée de cette opération, selon les *Illustrations de la fabrication du thé*, doit être vérifiée à l'aide de son pouls ou bien d'un instrument de mesure du temps. À ce moment-là intervient un premier malaxage des feuilles (Fig.41). Le second changement par rapport aux anciens sencha se situe dans le roulage au-dessus d'une table de roulage. Sur l'illustration, la table de roulage comporte un plateau *jodan*, ce n'est plus du papier qui recouvre la claie. Or, le plateau *jodan* est apparu vers la fin de l'époque Edo : ainsi, Nagatani Sōen a bien créé le sencha à l'aide d'une table de séchage. Cela important toutefois peu pour ce type de malaxage : il s'agissait de faire sécher les feuilles, sans les faire griller. Pour cela, il fallait frotter les feuilles entre ses deux mains. Ensuite, les feuilles doivent être étalées en une mince couche sur la table de séchage.

Siebold décrit la même technique au sujet de procédés issus de Chine, mais pas au sujet de ses observations japonaises :

> D'après les informations d'un chinois qui commerce à Nagasaki depuis Ningbo, dans cette ville chinoise, le thé de tous les jours est fabriqué selon la méthode de la cuisson à l'étuvée. Mais au lieu d'utiliser un chaudron à torréfier plat, les feuilles étuvées sont séchées sur une table de séchage particulière appelé *hoiro*. Cette table de séchage est une boîte en bois carrée recouverte sur le fond de papier sous laquelle on allume un faible feu. On sèche les

[763] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), Tōkyō, Yūshōdō shoten, vol.4, p.133.

feuilles en les remuant sans cesse[764].

La description correspond exactement à ce que l'on vient d'évoquer. Il est d'ailleurs étonnant que Siebold n'établisse pas de lien entre ce thé chinois et le thé d'Uji dont il parle. Siebold reprenait le plus souvent des informations de Takano, et les informations qu'il recueille sont donc « de seconde main », ce qui explique sans doute une certaine difficulté pour l'auteur à appréhender les démarches de la fabrication du thé[765].

Après le premier séchage-malaxage, les feuilles sont poussées dans un van à l'aide d'une balayette (Fig.42), puis elles sont déposées sur une natte au sol. On s'attelle sur cette natte à un deuxième malaxage des feuilles, sur lequel on a peu d'information, mais, d'après l'illustration 41, cette phase de malaxage était probablement très proche du malaxage précédent sur la table de roulage. Sur l'illustration 42, la technique employée semble différente, proche de ce que l'on appelle roulage des feuilles. Il s'agit de rouler les feuilles contre le plateau *jodan,* dans un mouvement de va-et-vient, en exerçant une certaine pression. Cette technique permet d'enrouler les feuilles et de leur donner une forme d'aiguille. Les deux opérations de malaxage/roulage sont répétées jusqu'à ce que les feuilles soient sèches. Quand c'est le cas, les feuilles sont mises dans un van, qu'on utilise au-dessus d'un papier épais[766] afin d'opérer un premier tri grossier (Fig. 43).

Suite à ce premier tri, un second tri est effectué à l'aide d'un crible, au-dessus d'une table de roulage, comme on le voit sur l'illustration 44. Il n'est pas précisé si le feu est allumé lors de cette opération, mais c'était sans doute le cas. L'ouvrage indique que les mailles du crible mesurent 1 ligne et 8 points soit 5,4 millimètres environ. Enfin, un dernier tri est conduit sur des tables basses, à l'aide de baguettes. Celui-là sert à classer les feuilles selon leurs tailles. Il détermine donc aussi la qualité des thés vendus. On procède enfin à un dernier tour sur la table de roulage, pour une opération qui semble correspondre au chauffage *hi.ire* actuel (Fig.46). Une fois ce dernier séchage réalisé, les feuilles sont refroidies puis stockées

---

[764] *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), Tōkyō, Yūshōdō shoten, vol.4, p.133.

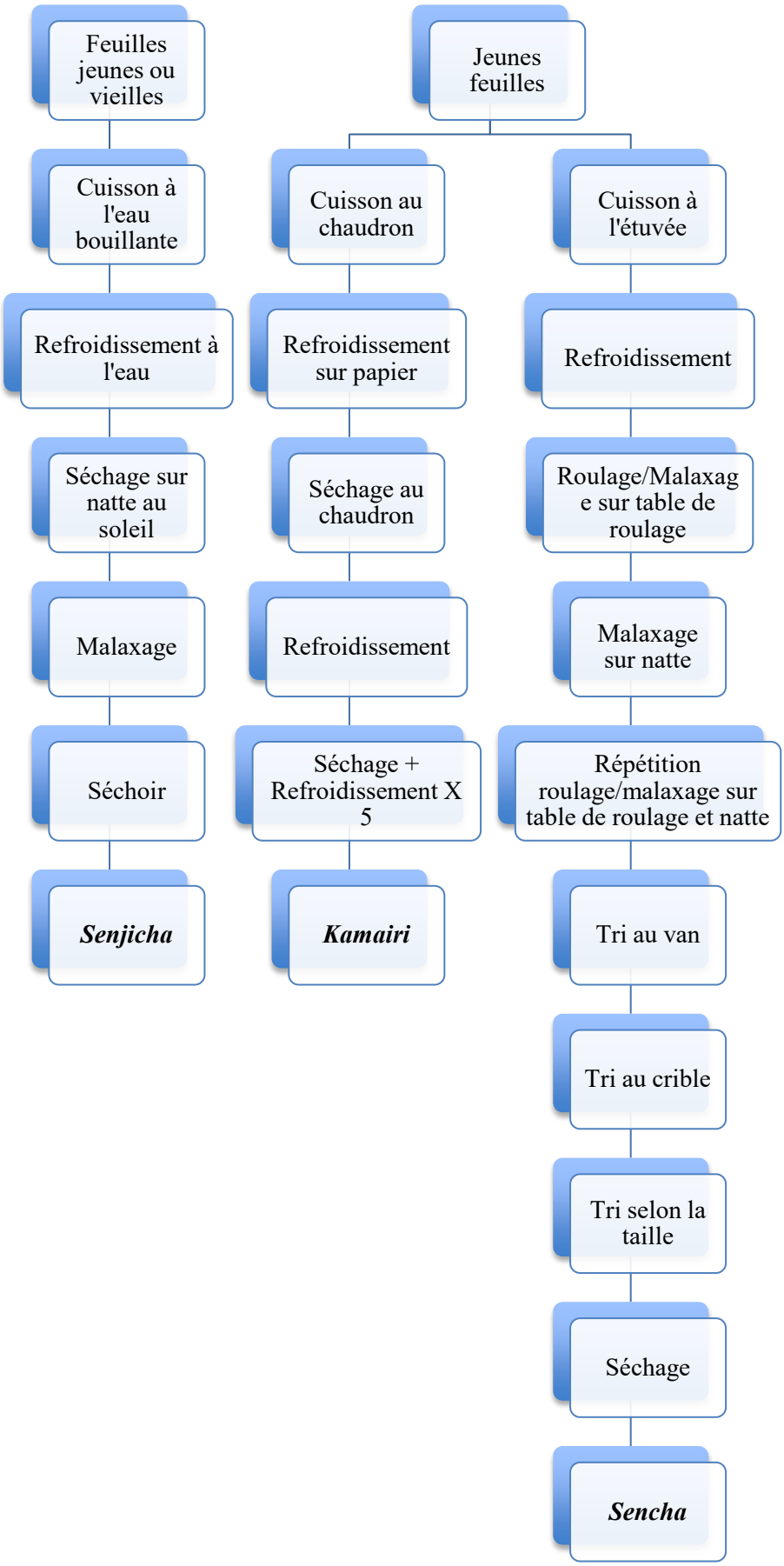
[765] Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004, p.259.

[766] Le papier servira ici à absorber l'humidité restante éventuelle.

dans des jarres.

En dehors des *Illustrations de la fabrication du thé* et des écrits de Siebold, on dispose de peu d'écrits pour évoquer la fabrication du sencha entre 1738, année de sa création, et la fin de l'époque Edo. L'on perçoit néanmoins les grandes étapes de la fabrication du sencha, ce qui permet d'établir une comparaison avec le thé infusé *senjicha*, et le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* (schéma 15). On évoquera l'évolution qu'ont connue ces trois thés.

Schéma 15 Procédés de fabrication du *senjicha*, *kamairi* et du sencha



Le premier changement déterminant, qui installe la spécificité du sencha, vient du choix des feuilles. Dès lors, la qualité du thé fabriqué va être bien meilleure. Le tencha ne gardait déjà que les seules jeunes feuilles, mais cette habitude se prend pour les autres thés, et l'on peut sans doute attribuer cette conversion à l'apparition du thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* ou du thé à la chinoise *tōcha*, c'est-à-dire les premiers thés en feuille de haute qualité. Auparavant, le thé de qualité était le matcha, en poudre.

Le second changement d'importance, on l'a évoqué, est le roulage/malaxage des feuilles, qui se déroule en partie en même temps que le séchage. Dans cette modification aussi, on voit l'influence des thés de type thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* ou thé à la chinoise *tōcha*. Le roulage n'est pas identique, il s'agirait plutôt d'un roulage des feuilles, mais ce mouvement continu pendant le séchage des feuilles semble n'avoir été utilisé au Japon que depuis l'introduction de ces thés. Ainsi, le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* et le thé à la chinoise *tōcha* ont eu une grande importance dans le processus de création du thé sencha. On voit sur le schéma 15 que toutes les étapes de fabrication du sencha étaient déjà présentes pour les deux autres thés. Pour le thé infusé *senjicha,* on a cette succession schématique :

Séchage sur natte - malaxage – séchoir

On retrouve ces étapes dans la fabrication du sencha.
Pour le thé étuvé qui s'en rapproche le plus, c'est-à-dire le thé n° 1 de « Kano », on a cette succession schématique :

Séchage sur natte – malaxage – séchage sur natte

Le temps de séchage diffère, et donc la forme, la couleur des feuilles et *in fine* le goût et la couleur de la liqueur sont différents. Le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* ne connaît pas de phase de malaxage à proprement parler, mais la fabrication par frottement régulier contre les parois d'un chaudron à torréfier est dans le même esprit.

Enfin, on perçoit clairement aussi l'influence du tencha : d'abord dans l'enchaînement des phases de séchage, dont une dernière après l'ultime tri des feuilles. Les thés plus anciens comportaient déjà plusieurs étapes dans leur fabrication, mais la succession de plusieurs phases de séchage, qui garantit une diminution progressive du taux d'humidité

des feuilles, semble caractéristique de la fabrication du *tencha* puis du *sencha*. Le tri des feuilles peut aussi être considéré comme une caractéristique de ces deux thés, même si les thés verts cuits dans un chaudron *kamairi* ou thés à la chinoise *tōcha* devaient subir pareilles phases de tri. La succession précise des phases de tri du *tencha* se retrouve presque à l'identique dans la production du *sencha*, ce qui devait donner à ce thé, du moins pour la production de qualité supérieure, des feuilles assez fines et de belle couleur.

La création du sencha tient donc beaucoup de la convergence de techniques déjà en place pour d'autres thés. Nagatani Sōen semble avoir récupéré le meilleur de chaque thé pour mettre au point le sencha. Le *tencha*, qui était une spécialité de la région d'Uji, a sans doute eu une influence toute particulière, ce qui est cohérent dans la mesure où Nagatani Sōen était probablement lui-même un producteur de cette région. Dans le cas du sencha, il y a donc une continuité du milieu technique, plutôt qu'une « invention pure, *ex nihilo*, est insaisissable[767] ».

6.6.4 Le thé *gyokuro*

Le *gyokuro* est le dernier né des thés japonais, pourtant, comme pour le sencha, on ne sait pas grand-chose de sa création. Plusieurs versions s'opposent, les uns l'attribuant au maître de thé Ogawa Kashin (1786-1855) en l'an 5 de l'ère Tenpo (1834), les autres à Yamamoto Kahei en l'an 6 (1835)[768]. Comme pour le *sencha* ce doute soulève finalement plutôt une question que posent de nombreuses innovations, comme le souligne André Leroi-Gourhan dans *Milieu et technique* : « [n'est-ce] pas pas le groupe lui-même qui invente et l'invention [n'est-elle] pas le point […] sur lequel se produit la matérialisation[769] ? » On se penchera donc plutôt sur la question de la fabrication du *gyokuro*.

Les *Illustrations de la fabrication du thé*, éditées trois décennies après la date supposée de la création du *gyokuro* fournissent quelques informations, et les documents plus

---

[767] Leroi-Gourhan André, *Milieu et technique*, Albin Michel, Paris, 1973, p.344.

[768] Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976, p.400-403.

[769] Leroi-Gourhan André, *Milieu et technique*, Albin Michel, Paris, 1973, p.377.

tardifs consacrés à la création du *gyokuro* s'accordent sur un point : il serait né de la volonté d'utiliser autrement les feuilles de thé destinées à la production de *tencha*, en leur faisant subir d'autres procédés de fabrication. Ainsi, on retrouve dans les champs les mêmes pratiques pour le *gyokuro* et le *tencha* :

> Les théiers de ces champs ont plusieurs années et sont de bonne qualité. Dans la mesure du possible, le mieux est d'avoir des arbres vigoureux dans des champs anciens. Au printemps, avant les 88 nuits, on entoure les théiers avec des *yoshizu,* afin que la lumière ne les atteigne pas. On les recouvre également pour les protéger de la pluie, du givre, etc. Par-dessus, on recouvre [le toit] avec des nattes ou de la paille[770].

On retrouve donc les mêmes pratiques que pour le *tencha*. Dans cet ouvrage[771] ainsi que dans d'autres, plus contemporains, on insiste sur la nécessité d'utiliser beaucoup d'engrais pour la production du thé[772]. Les auteurs des *Illustrations de la fabrication du thé,* en décrivant le sencha, indiquent d'ailleurs : « la cueillette ne se distingue pas des méthodes habituelles ». On en déduit là encore que la cueillette est identique pour le *gyokuro* et pour le *sencha* : une cueillette qui intervient 88 ou 100 jours après la veille du printemps sur des branches où auront poussé 5 à 6 feuilles[773].

La fabrication du *gyokuro* ne diffère pas non plus beaucoup de celle du *sencha*, comme en témoignent à la fois les *Illustrations de la fabrication du thé*[774] et Murayama Shizume en 1900[775]. Outre les *Illustrations de la fabrication du thé*, les sources sont assez

---

[770] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.227.

[771] *Ibid.*

[772] Murayama Shizume 村山鎮, *Chagyō tsugan* 茶業通鑑 (Miroir général de l'industrie du thé), Yokohama, Yūrindō, 1900, p.268-269.

[773] *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47, p.213-214.

[774] *Ibid.*

[775] Murayama Shizume 村山鎮, *Chagyō tsugan* 茶業通鑑 (Miroir général de l'industrie du thé), Yokohama, Yūrindō, 1900, p.80.

récentes (fin du XIXe siècle), et elles décrivent les procédés de fabrication du *gyokuro* tels qu'on les connaît aujourd'hui, qu'on trouvait déjà dans la *Fabrication du thé illustrée*. Ainsi, on ne reprendra pas l'ensemble des procédés ici, des nuances même minimes étant difficiles à mettre en évidence. On précisera plutôt que le choix des feuilles est la seule source des différences entre le *sencha* et le *gyokuro*. Aujourd'hui encore, c'est bien dans la manière de cultiver les feuilles que se joue la différence entre les deux thés : une différence d'importance toutefois, au vu des transformations que subit la feuille pendant la période de couverture des théiers ombrés. Aucune autre donnée, sur les modalités du malaxage en particulier, ne vient étayer l'idée d'une différenciation à une autre étape qu'à celle de la culture des feuilles.

Conclusion

On s'est donc efforcé de proposer dans cette deuxième partie une synthèse des techniques culturales et de fabrication du thé à l'époque Edo.

Pour cela, on a dressé un panorama des thés existant à cette époque, en associant ces informations à celles dont on dispose sur leur procédé de fabrication : cela a permis d'établir le cas échéant des liens de filiation entre les thés, de mettre au jour aussi les différences saillantes qui structurent la « famille » des thés japonais de l'époque Edo. Le corpus sur lequel on s'est appuyé, composé des traités agricoles de l'époque, s'est avéré particulièrement fertile pour éclairer les étapes de fabrication et les comparer entre elles. En revanche, il n'a pas toujours fourni les détails suffisants pour affiner la classification qui était l'objectif de notre étude.

On a pu se pencher sur 16 thés différents, dont l'un – le *tencha* – décrit par trois auteurs différents. La plupart des auteurs quelle que soit leur visée – conseils à l'héritier, vulgarisation de techniques savantes, portrait de l'agriculture vivrière locale – s'intéressent bien davantage à la fabrication du thé qu'aux techniques culturales. Certains néanmoins montrent qu'ils avaient bien connaissance du lien entre ces techniques culturales et la qualité du « produit fini ». Si la technique de semis utilisée n'a que peu d'incidence sur les futurs thés, la fréquence des traitements et le choix des engrais sont en revanche déterminants. Selon les auteurs, la fréquence de fumage des terres varie de 1 à 5 fois par an, et les engrais évoqués sont très divers : des simples déchets végétaux à l'utilisation de sardines séchées, des

tourteaux aux excréments. Ces produits fertilisants, qui font l'objet d'un commerce, n'étaient sans doute pas utilisés pour produire les thés les moins chers. Autre étape essentielle, et souvent décrite avec moins de détails que les phases de fabrication à proprement parler : la cueillette. Les modalités de cette récolte sont aussi essentielles et déterminent la qualité du thé produit. Quand la cueillette de jeunes feuilles ou des bourgeons est préconisée, on sait que le thé fabriqué sera du *tencha*, du *sencha*, éventuellement un thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* ou encore du thé à la chinoise *tōcha*. Ce sera en tout cas un thé de haute qualité. Ainsi les choix de cueillette doivent-ils figurer à la source d'une classification des thés. Parfois, le caractère parcellaire des informations dans les traités (on pense à ce qui concerne la fabrication des engrais, les techniques de semis, en particulier) s'explique par des points communs entre la culture des théiers et d'autres plantes de l'agriculture japonaise de l'époque : non spécifiques au thé, ces éléments n'avaient pas de raison d'être présentés par les auteurs.

L'époque Edo connaît une grande diversité dans les méthodes de fabrication des thés, qui sont ensuite bouleversées par la mécanisation d'un certain nombre de procédés. Il semble que toutes les techniques existantes pour la production du thé vert, dont l'oxydation des feuilles a été stoppée, étaient connues au Japon, même si toutes n'étaient pas pratiquées. Celles engageant une cuisson à l'étuvée ou à l'eau bouillante prédominaient. La cuisson à l'eau bouillante était réservée aux thés les moins nobles, il existait néanmoins un commerce dans tout le pays pour ces thés, comme pour le thé *karicha* ou le thé blanchi *yubikucha*. Même pour les thés de médiocre qualité, on observe qu'étaient pratiquées toutes étapes techniques de la fabrication :

Refroidissement – séchage – malaxage - tamisage

L'utilisation du chaudron à torréfier (thé *karicha*), de nattes, du séchoir, est également avérée lors de la fabrication de ces thés. Seule manque la table de roulage pour ces thés de moins bonne qualité.

Ce sont les thés cuits au chaudron à torréfier qui sont considérés comme les meilleurs thés avant la création du *sencha*. Arrivés de Chine, ces thés représentent un saut qualitatif évident dans les procédés de fabrication. Mais l'avancée essentielle ne réside pas dans la cuisson au chaudron à torréfier : c'est la phase de malaxage-séchage qui fait la différence. Un malaxage des feuilles est effectué simultanément à leur séchage, et l'on ne trouve nulle trace de cette simultanéité avant l'apparition de ce type de thé au Japon. Un tel

choix technique n'est pas repris avant la mise au point du *sencha*, sauf pour les thés utilisant un chaudron (thé *karicha* qui est un thé cuit à l'eau bouillante). Il a été difficile de rendre compatible la simultanéité malaxage-séchage avec l'utilisation d'une table de séchage, qui est prévue exclusivement pour le séchage des feuilles. Sa structure en bambou et papier n'est pas conçue pour recevoir des roulages. Le problème est en partie réglé par l'absence de pression sur la structure, les malaxages pouvant alors s'effectuer sur la table de séchage. Mais la difficulté est définitivement résolue au XIXe siècle avec l'apparition du plateau *jodan* – en bois – qui remplacera le papier. La fabrication du *sencha* mobilise toutes les techniques disponibles pour la création d'un thé vert, et le *gyokuro* prend le meilleur du *tencha* et du *sencha* pour devenir bientôt le thé le plus précieux du Japon.

Conclusion générale

La très riche littérature sur le thé, en français et en anglais, se concentre essentiellement sur la cérémonie de thé, alors que la production et la fabrication de thé semblent à l'heure actuelle relativement peu connues. Ce sont ces points que l'on souhaitait mettre en lumière, en abordant dans la première partie l'aspect historique du thé au Japon entre les VIIe et XIXe siècles, et dans la seconde les aspects techniques de la culture du thé à l'époque Edo. Le chapitre 1 a permis d'observer les débuts de la consommation du thé en Chine, puis le développement jusqu'à l'époque Tang. Les sources ici demeurent lacunaires, et les méthodes de fabrication et de consommation du thé sont encore mal connues. Puis, on a suivi les premières traces du thé au Japon, dans les *Chroniques postérieures du Japon* au VIIIe siècle, le thé est ensuite régulièrement consommé à la cour sous le règne de l'empereur Saga, avant que cette consommation ne diminue. Le thé consommé à la cour à l'époque Heian serait du thé en feuilles, et non du thé compressé. La fabrication du thé de cette période est connue principalement grâce au *Classique du thé* alors que la consommation est attestée par de nombreux poèmes. Ces sources littéraires viennent donc confirmer que le thé a toujours été consommé au Japon, même en dehors des temples. On a observé le premier essor du thé à l'époque Kamakura. La classe guerrière commence à consommer cette boisson, la production se fait plus conséquente, et l'on constate que de nouvelles régions s'engagent dans la culture du

thé. Le thé consommé alors ressemble au thé matcha. On a montré que la production de thé s'étendait à de nouvelles régions à l'époque Muromachi. Le thé est produit sur tout l'archipel japonais. La consommation se développe également et les premiers vendeurs ambulants de thé apparaissent à Kyōto. Une nouvelle population, riche, commence à consommer du thé. Dans le chapitre 2, on s'est intéressé aux indices qui signalent la généralisation de la consommation du thé, au-delà de l'élite économique ou culturelle. L'accroissement, en particulier, du nombre de grossistes et de marchands révèle cette tendance : les consommateurs ne sont plus exclusivement urbains et riches. En revanche, une distinction apparaît, non plus sur qui boit du thé et qui n'en boit pas, mais sur le type de thé bu – marqueur social essentiel. La hausse de la consommation s'est accompagnée d'une structuration du commerce domestique. Toutes les structures commerciales sont en place à la fin de l'époque Edo, pour le début du commerce international du thé japonais dans la seconde moitié du XIXe siècle. Ce chapitre a également pour objet le monde du thé dans la ville d'Uji. Les producteurs de thé à Uji étaient regroupés en trois guildes connues sous le nom de « Trois guildes maîtres de thé d' Uji » (*Uji chashi san nakama*). Ces guildes ont été créées après la mise en place d'un système institutionnel de livraison de thé au palais shogunal : la procession des « jarres de thé en voyage ». Cette procession avait lieu une fois l'an après la récolte du thé nouveau, à la fin du 4e mois environ, et cette tradition a eu cours de 1633 à 1867. Malgré le prestige du thé d'Uji, les producteurs de thé ont eu beaucoup de difficultés pour vivre de la vente de leurs productions. On a proposé plusieurs simulations qui permettent de mettre au jour l'extrême fragilité financière des producteurs. Il semble d'ailleurs que l'hyperspécialisation d'Uji dans un seul type de thé – le *matcha* - a affaibli les producteurs, ne leur permettant pas de profiter de la hausse globale de la consommation du thé. En ne ciblant qu'une partie des consommateurs, les producteurs ont perdu un moyen d'éviter la chute de leurs revenus.

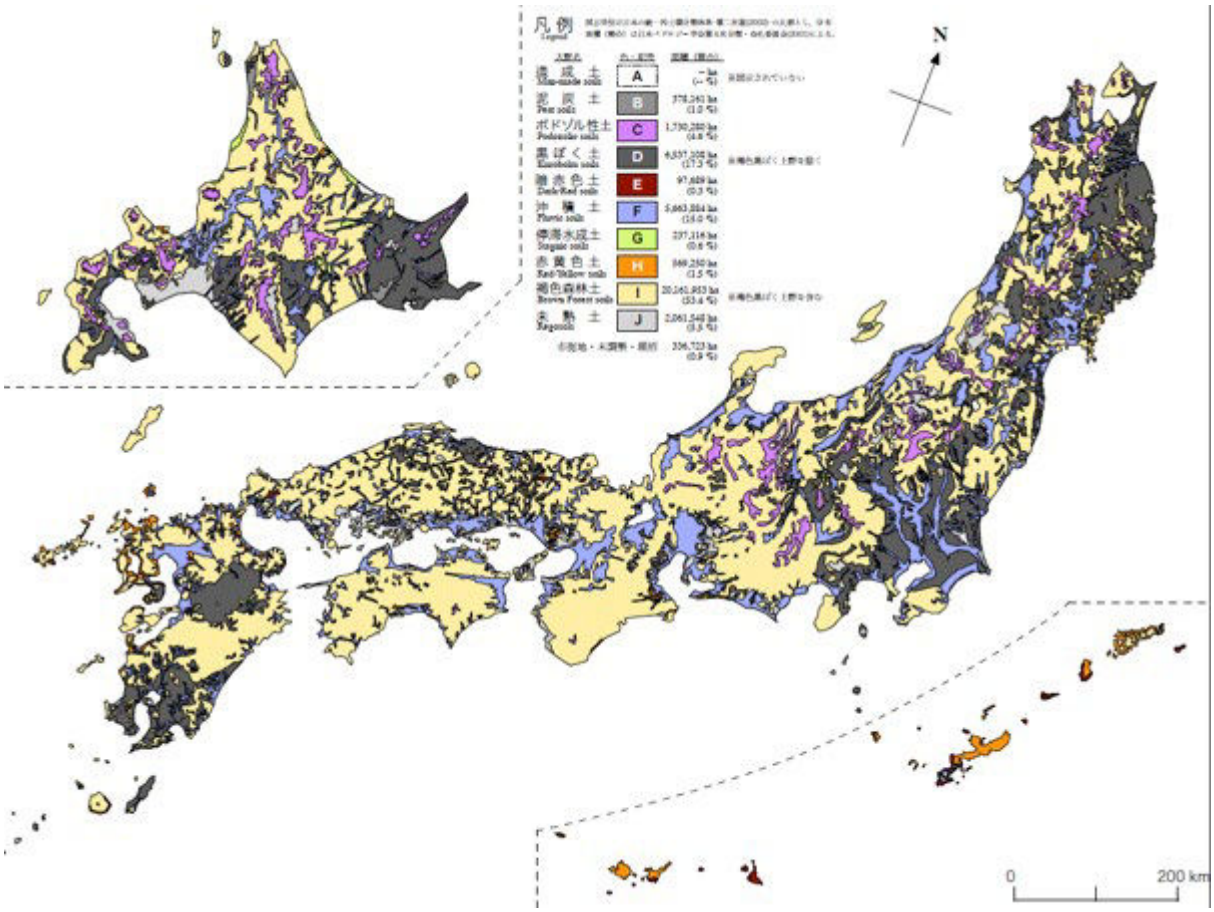
Notre seconde partie a été consacrée aux techniques de culture et de fabrication du thé à l'époque Edo. Dans un premier temps, nous avons récapitulé les techniques de fabrication du thé d'avant l'époque Edo. On a vu ainsi de quelle façon était fabriqué le thé à l'époque Tang, grâce au *Classique du thé* de Lu Yu. Ensuite, nous avons constaté que l'absence de sources japonaises sur la fabrication du thé ne permet pas d'établir précisément les procédés utilisés à l'époque Heian. Puis, à l'époque Kamakura, un procédé de fabrication du thé est décrit par Yōsai dans le *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du*

thé. Cet ouvrage constitue notre seule source quant à la fabrication du thé, et, comme pour l'époque Heian, l'on ne peut restituer avec précision les procédés de fabrication des autres thés.

Pour l'étude des techniques de culture et de fabrication du thé à l'époque Edo.on a fait le choix, à quelques exceptions près, de ne se fonder que sur les traités agricoles pour décrire les thés de l'époque Edo. De cette manière, on a pu décrire plus d'une dizaine de thés différents, sur une période s'étalant sur plus de deux siècles. Cela nous a permis de traiter des traités agricoles *nōsho*, de leurs naissances et du contexte dans lequel ils sont apparus. Nous avons pu constater leurs grandes diversités et les influences mutuelles qu'ils ont pu avoir les uns sur les autres. On a constaté que les techniques culturales sont assez peu traitées par les auteurs de cette époque : moins d'une dizaine d'ouvrages offrent des informations sur ces questions, avec une rigueur variable, et seule une minorité décrit l'ensemble des étapes, depuis la création d'un champ jusqu'à la récolte des feuilles. De nombreux traités reprennent surtout les descriptions de Miyazaki Yasusada dans son *Encyclopédie agricole*. Cependant, grâce à ces ouvrages, l'on sait que les paysans pouvaient avoir recours à trois techniques de préparation de terrain différentes pour l'ensemencement. Ces techniques (poquet, sillon, ou mise en terre directe d'une graine) ne sont pas spécifiques à une région particulière, et l'on constate d'abord que le choix du poquet ou du sillon tient aux caractéristiques du terrain – par exemple, les paysans auront recours aux sillons sur les terrains en pente. De la même façon, il n'existe que peu de différences dans les travaux agricoles recommandés avant que l'on puisse procéder aux premières récoltes. Il s'agirait plutôt d'une différence de traitement entre les champs destinés à produire du thé dans un but commercial et ceux destinés à l'autoconsommation. Pour les thés d'usage commercial, il est recommandé d'avoir recours plus souvent à la fertilisation que dans les autres champs. D'ailleurs, la fertilisation est ce qui permet le mieux de différencier à qui s'adresse l'auteur. Si l'auteur d'un traité agricole évoque le recours à de nombreuses fertilisations au cours de l'année, il est probable que ses propos s'adressent aux personnes travaillant dans des champs de théiers à visée commerciale. Le type d'engrais utilisé permet également cette différenciation. Alors que dans le cas de l'autoconsommation, les engrais seront plutôt des engrais « verts » (herbes sèches, poussières et déchets variés.), les champs à visée commerciale vont avoir plus souvent recours aux engrais « commerciaux » (tourteaux, sardine séchée, fumier). Enfin, en ce qui concerne la cueillette, on a noté plusieurs différences. Celles liées au moment de l'année préconisé (printemps, été, automne), celles entre les types de feuilles récoltées (jeunes bourgeons,

grandes ou petites feuilles, etc.). Ces différences sont directement liées aux processus de fabrication du thé. En effet, selon le thé que l'on veut produire, on choisit des feuilles différentes. Les auteurs donnent alors une première indication en décrivant la cueillette sur le type de thé qu'ils décriront par la suite. La nature du sol sur lequel doit pousser un théier est évoquée dans l'*Encyclopédie agricole*, et reprise par d'autres auteurs. Il est difficile de déterminer à partir de ces textes si les auteurs avaient conscience des différences sur cette question. Le Japon connaît pourtant une grande diversité de sols (Carte 6).

Carte 6 Les sols du Japon



De la même manière, les questions ayant trait à la lutte contre les adventices ou les insectes nuisibles ne sont pas évoquées dans les traités examinés. Il faut attendre au moins la *Nouvelle théorie sur la fabrication du thé* (*Seicha shinsetsu* 製茶新説) de Masuda Jūseki en 1873 pour avoir les premières descriptions des moyens de combattre ces problèmes agricoles. Tokunaga Mitsutoshi signale que les termes « insectes nuisibles » - 害虫 (*gaichū*) et « adventices » - 雑草 (*zassō*) ne sont pas utilisés une seule fois dans les 700 œuvres

composant les 72 volumes de la *Somme des traités agricoles du Japon* (*Nihon nōsho zenshū*)[776]. Cela ne signifie pas que ces problématiques ne sont pas examinées : selon Tokunaga Mitsutoshi, cela révèle plutôt une manière différente de penser la culture. Le raisonnement occidental sur les « nuisibles » ne serait pas partagé par cultivateurs japonais, ni donc par les auteurs des traités, ce qui explique sans doute en partie l'absence de ce sujet dans les textes[777]. Notons aussi la quasi-absence de l'outillage dans ces écrits. En dehors d'une ou deux mentions exceptionnelles, les outils ne sont pas évoqués, et comme les illustrations sont inexistantes en dehors de la *Fabrication du thé illustrée*, il n'a pas été possible de décrire les outils dont se servaient les paysans à l'aune de l'étude des documents de notre corpus. Enfin, les traités agricoles ne renseignent pas sur les notions de quantités, qu'il s'agisse des engrais utilisés ou feuilles récoltées. Par conséquent, la compréhension de l'économie du thé à l'époque Edo ne saurait se fonder exclusivement sur les traités agricoles de notre corpus.

On a pu les décrire les procédés de fabrication pour une dizaine de thés différents sur l'ensemble de cette période. On a recensé l'ensemble des techniques à l'œuvre lors de la fabrication des thés décrits. Les chaudrons, le séchoir, la table de séchage ou la table de roulage sont présents dans ces ouvrages. On s'est attaché à les présenter, à l'aide de l'œuvre Siebold notamment, et à expliquer leur fonction dans le processus de fabrication. La cuisson, le séchage ou le malaxage/roulage des feuilles sont des procédés décrits dans les textes du corpus. Pourtant, la mise en œuvre concrète des dispositifs évoqués n'est pas toujours facile à saisir. Par exemple, dans le cas du malaxage des feuilles, on a une bonne représentation de la manière dont cela a pu se dérouler lorsque les feuilles sont posées sur une natte ensuite pliée en deux. Mais dans le cas où les feuilles sont posées sur une natte (*sencha*, thé infusé *senjicha*, thé n° 1 de Kano) bien malaxée à l'aide des mains, on n'a pas de détails sur la manière dont s'effectue ce malaxage. Cela interdit de faire entrer en ligne de compte une éventuelle variable malaxage/roulage dans notre classification. La même difficulté apparaît pour le thé à la chinoise *tōcha* et le thé vert cuit dans un chaudron *kamairi* lorsque les feuilles sont plaquées contre le chaudron à torréfier, et pour le *zatcha* lors du malaxage des feuilles dans l'eau. Pour

---

[776] Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Nihon nōhōshi kara miru nōgyō no mirai » 日本農法史からみる農業の未来 (L'avenir de l'agriculture en se basant sur l'histoire des procédés agricoles du Japon), *Ōsaka keidaironshū*, vol. 66, n°5, 2016, p.208.

[777] *Ibid.*, p.209.

autant, les traités agricoles s'avèrent des sources précieuses pour comprendre les techniques de fabrication, et l'on peut d'ailleurs parler de livres techniques plutôt que de traités agricoles, dans la mesure où la partie réservée à la fabrication est toujours plus fouillée que la partie strictement agricole consacrée à la culture des théiers. Par ailleurs, la lecture des traités n'éclaire que peu sur d'éventuelles évolutions des techniques au cours de l'époque Edo, et il n'est pas évident de déterminer le mode exact de « création » des thés nouveaux, ni même d'identifier les innovations techniques qui auraient été décisives dans l'apparition de tel ou tel thé à cette époque.

Les nouvelles variétés de thé sont-elles des créations ou bien les fruits d'un processus d'évolution ?

Les textes ont été précieux pour comprendre les modes de fabrication du thé de cette époque, ainsi que les méthodes culturales. Ces textes n'avaient jusqu'alors fait l'objet d'aucune traduction. Celles que l'on a proposées se limitent aux paragraphes traitant du thé, et elles ont permis de recenser 16 thés, que l'on peut classer selon leur type de cuisson : à l'étuvée (7 thés), à l'eau bouillante (6 thés), dans un chaudron à torréfier (3 thés). L'époque à laquelle ces thés ont été détaillés ne permet toutefois pas de tirer de conclusion sur l'ordre de leur apparition, en dehors du *sencha* et du *gyokuro* pour lesquels on dispose d'une « date de naissance ». On note que les thés dont la fabrication demande le moins de manipulation sont majoritairement les plus anciennement décrits, ce qui rend séduisante l'idée d'une sophistication progressive. Quelques contre-exemples interdisent toutefois d'être formel sur ce point.

On l'a vue, les thés cuits dans un chaudron à torréfier ne sont pas une création japonaise, mais chinoise. Ce type de thé arrive sans doute au Japon au début du XVIIe siècle, et il apporte une première évolution, à savoir un séchage des feuilles au chaudron à torréfier. Ce type de séchage s'ajoute au séchage naturel (ombre ou soleil) et au séchage sur un séchoir. On sait que des chaudrons à torréfier étaient utilisés à Ureshino depuis le XVe même au moins, même si la première description de ce type de thé en Chine ne remonte qu'à la fin du XVIe siècle[778].

[778] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 12 » 中国製茶法の歴史 12 (Histoire des

La seconde évolution, peut-être la plus importante, est celle qui réside dans le séchage et le malaxage simultanés des feuilles contre les parois du chaudron à torréfier. Encore une fois, on a fait face ici à la rareté des documents d'avant l'époque Edo. Cependant, il est probable que le thé ait été auparavant soit séché au feu puis malaxé hors du feu, soit séché et malaxé hors du feu. Le séchage sur une surface chaude existait depuis longtemps, comme l'atteste la description de Yōsai au XIIIe siècle. Même si sa description concerne le *tencha*, il est permis de penser que ce séchage a pu être utilisé pour d'autres thés. Avant les thés cuits au chaudron à torréfier, on peut donc proposer les schémas suivants :

Malaxage (sur natte) → Séchage (sur natte)
Séchage (sur natte) → Malaxage (sur natte)
Malaxage (sur natte) → Séchage (sur surface chaude)
Séchage (sur surface chaude) → Malaxage (sur natte)

Tandis que l'apparition des thés cuits au chaudron à torréfier permet ce nouveau type de schéma :

Séchage-Malaxage (sur surface chaude)

On passe donc d'une succession de procédés à une simultanéité des processus. Cette simultanéité ne se retrouve pas seulement dans les thés cuits au chaudron à torréfier puisque le thé *karicha* l'adopte également. Toutefois, le malaxage dans le chaudron à torréfier ne semble pas être du même ordre que le malaxage en dehors, et l'on constate qu'il n'est pas rare de faire un malaxage sur natte après un passage dans un chaudron à torréfier. Le malaxage en lui-même est ancien, du moins en Chine, puisque Wang Zhen décrit cette technique en 1313 dans son *Livre de l'agriculture* (*Nong shu*)[779]. Par conséquent, il est difficile de parler d'invention dans le cadre de ces thés cuits au chaudron à torréfier.

Suite à l'apparition au Japon des thés cuits au chaudron à torréfier, tous les éléments

---

procédés de fabrication du thé en Chine 12), *Sadō zasshi*, vol.64, n°2, 2000, p.74.

[779] Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 10 » 中国製茶法の歴史 10 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 10), *Sadō zasshi*, vol.63, n°11, 1999, p.42.

techniques rentrant dans les procédés de fabrication du thé vert – c'est-à-dire non oxydé – sont supposés être connus sur l'archipel, à savoir pour la cuisson :

Eau bouillante – étuvée – chaudron à torréfier

Pour le séchage des feuilles :

À l'ombre –au soleil – séchoir ou table de séchage/malaxage – chaudron à torréfier

Pour le malaxage :

Sur natte – sur surface chaude

Pour la sélection des feuilles :

Tri manuel – tamis

À partir de ces éléments, et en se remémorant le schéma de fabrication du *sencha* (schéma 15), il semble évident que le *sencha* est le résultat d'une longue évolution des thés japonais, et qu'il peut en cela être considéré comme l'aboutissement d'un long processus de perfectionnement des techniques. En prenant « le meilleur » de chaque étape, la création du *sencha* s'est progressivement mise en place. Pourtant, il convient de rappeler que le *sencha* tire aussi sa spécificité du travail très important pendant le roulage des feuilles. Or, l'absence de documents sur la technique du malaxage/roulage des feuilles ne permet pas de déterminer la manière dont il était effectué. Sans doute Nagatani Sōen a-t-il dû adapter les techniques de malaxage pour la création du *sencha*. En effet, seule la technique visible sur l'illustration 41 est réalisable au-dessus d'un séchoir recouvert de papier. Les autres techniques de malaxage, en s'appuyant sur le papier, l'auraient déchiré. Or, à partir de ce que l'on constate aujourd'hui, l'on sait que cette façon de malaxer les feuilles (Fig. 41), aussi appelé *rogiri* 露切り ou encore *chagiri* 茶切, sert à évaporer l'humidité, la masse des feuilles diminuant d'environ 30 % après cette opération d'une durée de 30 à 50 minutes[780]. L'étape du *naka momi* était

[780] Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013, p.164.

également possible puisque même en 1871 elle s'effectuait sur natte. Or l'on est en 1871 avec ces illustrations, soit presque 150 ans après la création du *sencha* : il se pourrait que les nouvelles techniques de malaxage/roulage soient tout autant le résultat de plusieurs siècles de pratique que le fond commun d'autres techniques de malaxage/roulage. Par conséquent, l'absence de documents rend impossible l'établissement de techniques plus anciennes, et on ne peut utiliser que cet élément pour induire les tenants historiques[781]. Comme ces techniques de malaxage/roulage constituent sans doute l'essence même du *sencha*, l'impossibilité à conclure l'origine de ce travail spécifique empêche de trancher entre ces deux conceptions : le *sencha* comme aboutissement dans la continuité de l'existant, ou comme invention originale liée à une innovation technique sur la phase malaxage/roulage.

Si toutefois l'on établit qu'il y a création de thé lorsque la méthode de cuisson des feuilles est complètement nouvelle, on peut alors parler de création pour le premier thé issu d'une cuisson à la vapeur, au chaudron, ou à l'eau bouillante. Pour les thés qui les suivent, on parle d'un processus d'évolution, d'amélioration progressive. Ainsi, le *sencha* est plus raffiné que le thé n° 1 de Kano ou le thé *zatcha*, quand bien même les techniques diffèrent peu.

Même si l'histoire de l'agriculture appartient à une longue tradition, en particulier dans l'Antiquité gréco-latine, l'histoire des techniques demeure une discipline relativement marginale, en France comme au Japon. La visée de ce présent mémoire, fidèle au parti pris du « tout technique » énoncé en introduction, a été de dépeindre en détail l'ensemble des techniques de culture et de transformation du thé, afin de mettre en évidence les changements qui se sont opérés. La première partie de notre travail, en particulier, illustre combien « la technique subit l'influence de ce que l'on peut nommer l'histoire générale – et, en même temps, agit sur cette histoire[782] ». On avait donc toujours en tête les deux facettes de cette histoire.

---

[781] Leroi-Gourhan André, *L'homme et la matière*, Paris, Albin Michel, 1943, p.420.

[782] *Ibid.*

Ouvertures et perspectives de recherches.

Étude sur les circuits économiques.

La présente étude porte principalement sur la production et les techniques de fabrication du thé. Il apparaît cependant que l'étude de la production de thé, a fortiori à l'époque Edo, ne peut être comprise dans sa totalité sans une étude des circuits économiques du thé. Jusqu'à présent, il existe peu de travaux sur ces questions, et la source essentielle est fournie par Komatsu Kazuei en 1970, sur le marché d'Ōsaka[783]. Or, bien que l'on connaisse le nombre de grossistes, courtiers et autres marchands spécialisés dans le commerce du thé dans plusieurs centres urbains, aucune étude précise n'a été entreprise à ce sujet. La longue stabilité du commerce du thé sur le marché de gros d'Ōsaka, évoquée dans notre travail, peut relever de plusieurs facteurs contradictoires. Elle peut être liée à une stagnation de la production agricole du thé, ou bien à une meilleure ventilation des flux d'échange du thé sur plusieurs marchés régionaux. Cette question a des implications importantes, et d'autres points sont à explorer, sur le système mis en place pour chaque marché (qui fait quoi ?), ou sur les échanges entre marchés, voire sur les échanges entre les producteurs et les marchés. Ces éléments permettraient de comprendre le fonctionnement de ce système économique, et d'établir ainsi une meilleure photographie de la production de thé au Japon à cette époque.

La réalité de la production agricole.

On n'a pu donner que peu de chiffres sur la production de thé à l'époque Edo. Les plus sûrs concernent l'époque charnière entre la fin de l'époque Edo et le début de l'ère Meiji. Disposer de chiffres plus précis permettrait d'affiner une étude sur les circuits économiques, et de s'atteler à un tableau plus fidèle de la réalité de la production du thé dans l'archipel. En effet, un aspect pose problème à l'heure actuelle : l'absence de données quant à la production quantitative d'un champ de théiers. Dans la présente étude, on a réalisé des simulations

[783] Komatsu Kazuo 小松和生, Kinsei Ōsaka ni okeru seicha ryūtsū no henshitsu katei 近世大阪における製茶流通の変質過程 (Processus d'altération de la circulation de la production de thé à Ōsaka pendant l'ère pré-moderne), *Shakai keizai shigaku*, vol.36, n°3, 1970, p.218-241.

concernant les rendements d'un champ de théier à partir d'une seule occurrence. On a constaté que ces projections étaient sans doute optimistes et probablement rarement atteintes. Il s'agirait dès lors d'étudier tous les documents encore disponibles des producteurs, particulièrement les grandes familles d'Uji. À partir de ces documents épars et variés, on pourrait proposer une représentation plus juste de la production de thé et, par là même, des rendements atteints, puisque l'on connaît en partie les surfaces allouées à la production de thé. Un important travail a par ailleurs été entrepris par les archives municipales de la ville d'Uji sur les documents de différentes branches de la famille Kanbayashi. Il y aurait donc là matière à rechercher des éléments sur la production de thé, afin de mieux saisir les motivations des paysans pour la production du thé. Outre les exhortations de certains seigneurs, cette production était-elle vraiment rentable pour les producteurs ? L'exemple d'Uji a montré que cela n'allait pas de soi. Il faudrait déterminer aussi ce qu'il en a été dans les autres régions, particulièrement les grandes régions productrices de Kyūshū et de Shizuoka.

Un point particulier : L'utilisation des engrais

Il est évident que les engrais étaient essentiels à l'époque Edo, en particulier dans le cadre de la production des thés les plus prisés. On sait que le coût des engrais dans la production du thé à Uji était cinq ou six fois plus élevé que pour le riz. Il serait sans doute possible de calculer une quantité approximative de chaque engrais utilisé en tenant compte de cette donnée. Cela ne vaudrait que pour les engrais de type sardine séchée, excrément humain, tourteau, c'est-à-dire les engrais commercialisés. Mais l'intérêt serait de mettre en relation les rendements supposés d'un champ de théier avec l'utilisation de ces engrais, en vue d'une étude comparative. Alors que de nouvelles méthodes agricoles se développent aujourd'hui en opposition à une agriculture conventionnelle gourmande en ressources, il serait intéressant de fonder une étude approfondie des systèmes agricoles traditionnels sur une meilleure connaissance de toutes les étapes de la production du thé.

L'apparition de nouvelles méthodes agricoles est de plus en plus fréquente dans les pays développés. Le développement de l'agriculture biologique, la biodynamie ou encore l'agriculture naturelle est en phase d'accélération en Occident, et dans une moindre mesure au Japon[784]. L'étude des traités agricoles est un outil très précieux pour cette nouvelle agriculture. Le thé bio, au Japon, n'est pas fondamentalement différent de son homologue conventionnel. Il n'utilise certes plus de pesticides, ni d'engrais chimiques, mais il consomme quantitativement autant d'engrais. L'étude des traités agricoles, en permettant la redécouverte de certaines techniques en partie oubliées, pourrait donner de nouvelles pistes pour limiter le recours aux engrais. Dans le cas du thé, l'association de cultures, la présence d'arbres, mériteraient par exemple une étude approfondie. D'autres productions agricoles au Japon pourraient être observées à l'aune des méthodes décrites dans les traités. Tokunaga Mitsutoshi se demande ainsi : « le 21e siècle ne se dirige-t-il pas vers une révolution agricole qui verra un grand changement ; le passage d'une agriculture artificielle vers une agriculture de technique naturelle[785] ». Selon lui, ce changement passera au Japon par une meilleure connaissance des traités agricoles de l'époque Edo, de leurs techniques et surtout de la philosophie qui les entoure : cela rejoint par exemple ce que l'on a évoqué au sujet de la manière de considérer les insectes « nuisibles » et les adventices. Il ne faut pourtant pas aller jusqu'à affirmer que l'agriculture « naturelle » du XXIe siècle puisse prendre pour modèle l'agriculture des traités agricoles. Les connaissances pédologiques, chimiques, biologiques, etc. sont différentes, les phénomènes naturels mieux connus, une agriculture « naturelle » ne signifie pas un retour en arrière.

---

[784] La part de la bio en France s'élève à 5,7% de la surface agricole utile (SAU) fin 2016, 6,2% dans l'Union Européenne fin 2015 contre 0,3% au Japon fin 2014. Ces chiffres ne concernent que les certifications bios. Dans de nombreux pays des paysans produisent en « bio » sans en avoir la certification.

[785] Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Nihon nōhōshi kara miru nōgyō no mirai » 日本農法史からみる農業の未来 (L'avenir de l'agriculture en se basant sur l'histoire des procédés agricoles du Japon), *Ōsaka keidaironshū*, vol. 66, n°5, 2016, p.216.

Au-delà de l'époque Edo, au-delà du Japon.

L'époque Edo est l'une des périodes historiques les moins documentées dans l'histoire des techniques du thé. La connaissance de cette histoire a grandement progressé pour les époques antérieures, mais l'ère Meiji (1867-1912) est aussi un peu délaissée. Or, de nombreux traités agricoles sont écrits en cette période d'ouverture et de modernisation du pays. Cinq traités au moins sont rédigés sur le thé dans les dix-sept premières années de l'ère Meiji, dont certains aux titres très évocateurs, comme la *Méthode d'amélioration de la production de thé*[786] (*Chagyō kairyō hō* 茶業改良法) en 1888. Plusieurs producteurs de thé n'hésitent pas non plus à rédiger quelques lignes à ce sujet, comme la famille Kanbayashi Sannyū, auteure en 1889 d'un *Commentaire sur le thé épais* (*Koicha kaisetsusho* 濃茶解説書), qui évoque en détail des méthodes de fabrication du thé. N'oublions pas que le thé a été l'un des premiers produits d'exportation du nouvel État japonais en quête de devises. De plus, l'influence occidentale grandissante a suscité l'écriture de traités de plus en plus précis, s'intéressant à des domaines jusque-là ignorés : les maladies du théier, les nuisibles, etc. Cette époque riche en progrès technologiques est aussi la dernière avant la mécanisation complète de la fabrication du thé au moment de l'ère Taishō (1912-1924). Un gigantesque travail d'archive a bien été entrepris, avec la constitution d'un corpus conséquent de traités agricoles. Pourtant, ce sujet ne passionne toujours pas la recherche. Hormis les ouvrages de Nakamura Yōichirō dont les recherches sont plus récentes – mais qui s'intéresse plutôt au *bancha* et à ses transmissions – la plupart des travaux ont maintenant plusieurs dizaines d'années. Il y a pourtant là un travail intéressant à mener. Les connaissances sur l'agriculture de l'ère Meiji sont déjà bien établies et la documentation est plus abondante sur de nombreux points (production globale, surface, production par département, traité agricole, etc.). L'analyse de cette abondance de sources permettrait un travail comparatif entre les différents thés et surtout entre les régions. Il n'y a pas encore d'uniformisation des techniques de fabrication et de culture, et l'on pourrait donc suivre au plus près l'évolution qui s'est produite dans la fabrication du thé entre la fin de l'époque Edo et la mécanisation des procédés de fabrication du thé.

---

[786] Bureau d'agriculture de Tada, préfecture de Shizuoka, *Chagyō kairyō hō* 茶業改良法 (Méthode d'amélioration de la production de thé), 1888.

De la même façon, il est impossible de ne pas lier l'histoire du thé avec la Chine. Or, l'histoire du thé en Chine est beaucoup mieux connue que l'histoire du thé au Japon, y compris d'ailleurs dans les langues occidentales dans lesquelles ont été rédigées plusieurs monographies à ce sujet[787]. *Le Classique du thé* est disponible dans une traduction moderne, et de nombreux ouvrages sur le thé n'attendent qu'à être traduits. Les techniques de fabrication du thé sont à notre disposition en langue occidentale grâce à la somme des *Science and Civilisation in China* ainsi qu'en langue japonaise grâce au travail de Nunome Chōfū. Il y a donc une matière riche qui permettrait des études comparatives entre les deux pays, afin d'examiner en particulier quelles ont été les influences réelles de la Chine sur le Japon. On pourrait d'ailleurs étendre ce travail comparatif à la Corée et au Vietnam, dans la perspective d'une monographie d'histoire globale sur le thé.

[787] Le dernier en date, Benn James A., *Tea in China ; a religious and cultural history*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 2015.

Glossaire

Le glossaire est présenté de la façon suivante : français – japonais romanisé – kanji ou japonais romanisé – kanji – français.

Si le terme japonais est utilisé en français nous procédons ainsi : français* - japonais romanisé – kanji. L'étoile * indique que le terme français n'est qu'une traduction et que la version romanisé du terme japonais est utilisé aujourd'hui en français ou est plus parlante pour le lecteur.

exemple : Perle de rosée* - gyokuro – 玉露

Le même principe s'applique dans le sens japonais romanisé – kanji – français.

Glossaire des noms de thé (français-japonais)

Français	**Japonais romanisé**	**Kanji**
Faux thés*	*Hicha*	非茶
Perle de rosée*	*Gyokuro*	玉露
Poudre de thé vert	*konacha*	粉茶
Thé	*Cha*	茶
Thé (vert) étuvé et séché au soleil	*Musu ha hiboshi cha*	蒸葉日干茶
Thé à la chinoise	*Tōcha*	唐茶
Thé à la façon chinoise	*Tōsei*	唐製
Thé à la façon d'Aoyanagi	*Aoyanagi sei*	青柳製
Thé à la façon d'Uji	*Uji sei*	宇治製
Thé à la façon d'Ureshino	*Ureshino sei*	嬉野製
Thé à moudre*	*Tencha*	点茶 ou 碾茶
Thé authentique*	*Honcha*	本茶
Thé authentique* (première appellation du *honcha*)	*meicha*	銘茶
Thé avec tiges	*Cu cha*	粗茶

Thé blanchi	*Yubikucha*	湯引く茶
Thé *bata bata*	*Bata bata cha*	バタバタ茶
Thé *bote bote*	*Bote bote cha*	ボテボテ茶
Thé bouilli	*Nicha*	煮茶
Thé broyé	*Suri.cha*	磨茶
Thé brut	*Aracha*	荒茶
Thé brut (terme ancien)	*Ageha*	揚葉
Thé coiffé*	*Kabusecha*	かぶせ茶 plus rare 冠茶
Thé compressé	*Dancha*	団茶
Thé compressé	*Kokeicha*	固形茶
Thé cuit au chaudron et séché au soleil	*Kamairi hiboshi cha*	釜炒日干茶
Thé d'Aoyanagi	*Aoyanagi no cha*	青柳茶
Thé d'automne	*Akibancha*	秋番茶
Thé d'hiver	*Kancha*	寒茶
Thé de fabrication verte (en rapport avec la couleur du liquide obtenu)	Ao *sei*	青製
Thé de montagne	*Yamacha*	山茶
Thé de montagne ?	*Sanchūmei*	山中茗
Thé de tiges	*Kukicha*	茎茶
Thé de Ureshino	*Ureshinocha*	嬉野茶
Thé effeuillé	*San cha*	散茶
Thé en feuilles	*Meiyō*	茗葉
Thé en feuilles	*San.mei*	山茗
Thé en feuilles séché au soleil ?	*Cha.yō*	茶葉
Thé en feuilles séché au soleil ?	*Ha.cha*	葉茶
Thé en poudre	*Matcha*	末茶
Thé en poudre *unkyaku*	*Unkyakucha*	雲脚茶
Thé flambé	*Afuri cha*	炙茶
Thé froid d'Asuke	*Asuke kancha*	足助寒茶
Thé froid de Kizawa	*Kizawa kancha*	喜沢寒茶
Thé fumé de Kyōto	*Kyōbancha*	京番茶
Thé grillé	*Yaki cha*	焼茶

Thé grossier *zatcha*	*Zatcha*	雑茶
Thé infusé	*Encha*	淹茶
Thé infusé *senjicha*	*Senjicha*	煎じ茶
Thé *karicha*	*Karicha*	刈茶
Thé moulu	*Hikicha*	挽茶 ou 引茶
Thé noir	*Kōcha*	紅茶
Thé non oxydé	*Fuhakkō cha*	不発酵茶
Thé nouveau	*shincha*	新茶
Thé nouveau*	*Shincha*	新茶
Thé ombré	*ōishita cha*	覆下茶
Thé oolong	*Ūloncha*	ウーロン茶 ou 烏龍茶
Thé oxydé	*Hakkō cha*	発酵茶
Thé pierre de go	*Goishicha*	碁石茶
Thé semi-oxydé	*Hanhakkō cha*	半発酵茶
Thé sombre de Ishizuchi	*Ishizuchi kurocha*	石鎚黒茶
Thé sombre de Tōyama	*Tōyama no kurocha*	富山の黒茶
Thé sombre Kuroama	*Kuroama*	黒尼
Thé vert ?	*Ryoku mei*	緑茗
Thé vert commu séché à l'ombre	*Kageboshi bancha*	陰干番茶
Thé vert commun cuit à l'eau bouillante	*Nisei bancha*	煮製番茶
Thé vert commun d'Awa	*Awabancha*	阿波番茶
Thé vert commun*	*Bancha*	番茶
Thé vert cuit dans un chaudron *	*Kamairi cha*	釜炒茶
Thé vert de Suruga	*Suruga no aocha*	駿河の青茶
Thé vert en poudre*	*Matcha*	抹茶
Thé vert infusé à étuvation courte	*Asa mushi sencha*	浅蒸し煎茶
Thé vert infusé à étuvation longue	*Fukamushi sencha*	深蒸し煎茶
Thé vert infusé à étuvation normal	*Futsū mushi sencha*	普通蒸し煎茶
Thé vert infusé*	*Sencha*	煎茶
Thé vert tamaryoku*	*Tamaryokucha*	玉緑茶
Thé vert torréfié*	*Hōjicha*	焙じ茶
Théier d'Assam	*Assamu shu*	アッサム種

Théier de Chine	*Chūgoku shu*	中国種
Vieux thé	*Kocha*	古茶

Glossaire des noms de thé (japonais-français)

Japonais romanisé	**Kanji**	**Français**
Afuri cha	炙茶	Thé flambé
Ageha	揚葉	Thé brut (terme ancien)
Akibancha	秋番茶	Thé d'automne
Ao *sei*	青製	Thé de fabrication verte (en rapport avec la couleur du liquide obtenu)
Aoyanagi no cha	青柳茶	Thé d'Aoyanagi
Aoyanagi sei	青柳製	Thé à la façon d'Aoyanagi
Aracha	荒茶	Thé brut
Asa mushi sencha	浅蒸し煎茶	Thé vert infusé à étuvation courte
Assamu shu	アッサム種	Théier d'Assam
Asuke kancha	足助寒茶	Thé froid d'Asuke
Awabancha	阿波番茶	Thé vert commun d'Awa
Bancha	番茶	Thé vert commun*
Bata bata cha	バタバタ茶	Thé *bata bata*
Bote bote cha	ボテボテ茶	Thé *bote bote*
Cha	茶	Thé
Cha.yō	茶葉	Thé en feuilles séché au soleil ?
Chūgoku shu	中国種	Théier de Chine
Cu cha	粗茶	Thé avec tiges
Dancha	団茶	Thé compressé
Encha	淹茶	Thé infusé
Fuhakkō cha	不発酵茶	Thé non oxydé
Fukamushi sencha	深蒸し煎茶	Thé vert infusé à étuvation longue
Futsū mushi sencha	普通蒸し煎茶	Thé vert infusé à étuvation normal

Goishicha	碁石茶	Thé pierre de go
Gyokuro	玉露	Perle de rosée*
Ha.cha	葉茶	Thé en feuilles séché au soleil ?
Hakkō cha	発酵茶	Thé oxydé
Hanhakkō cha	半発酵茶	Thé semi-oxydé
Hicha	非茶	Faux thés*
Hikicha	挽茶 ou 引茶	Thé moulu
Hōjicha	焙じ茶	Thé vert torréfié*
Honcha	本茶	Thé authentique*
Ishizuchi kurocha	石鎚黒茶	Thé sombre de Ishizuchi
Kabusecha	かぶせ茶 plus rare 冠茶	Thé coiffé*
Kageboshi bancha	陰干番茶	Thé vert commu séché à l'ombre
Kamairi cha	釜炒茶	Thé vert cuit dans un chaudron *
Kamairi hiboshi cha	釜炒日干茶	Thé cuit au chaudron et séché au soleil
Kancha	寒茶	Thé d'hiver
Karicha	刈茶	Thé *karicha*
Kizawa kancha	喜沢寒茶	Thé froid de Kizawa
Kocha	古茶	Vieux thé
Kōcha	紅茶	Thé noir
Kokeicha	固形茶	Thé compressé
konacha	粉茶	Poudre de thé vert
Kukicha	茎茶	Thé de tiges
Kuroama	黒尼	Thé sombre Kuroama
Kyōbancha	京番茶	Thé fumé de Kyōto
Matcha	末茶	Thé en poudre
Matcha	抹茶	Thé vert en poudre*
Meicha	銘茶	Thé authentique* (première appellation du *honcha*)
Meiyō	茗葉	Thé en feuilles
Musu ha hiboshi cha	蒸葉日干茶	Thé (vert) étuvé et séché au soleil
Nicha	煮茶	Thé bouilli

Nisei bancha	煮製番茶	Thé vert commun cuit à l'eau bouillante
ōishita cha	覆下茶	Thé ombré
Ryoku mei	緑茗	Thé vert ?
San cha	散茶	Thé effeuillé
San.mei	山茗	Thé en feuilles
Sanchūmei	山中茗	Thé de montagne ?
Sencha	煎茶	Thé vert infusé*
Senjicha	煎じ茶	Thé infusé *senjicha*
shincha	新茶	Thé nouveau
Shincha	新茶	Thé nouveau*
Suri.cha	磨茶	Thé broyé
Suruga no aocha	駿河の青茶	Thé vert de Suruga
Tamaryokucha	玉緑茶	Thé vert tamaryoku*
Tencha	点茶 ou 碾茶	Thé à moudre*
Tōcha	唐茶	Thé à la chinoise
Tōsei	唐製	Thé à la façon chinoise
Tōyama no kurocha	富山の黒茶	Thé sombre de Tōyama
Uji sei	宇治製	Thé à la façon d'Uji
Ūloncha	ウーロン茶 ou 烏龍茶	Thé oolong
Unkyakucha	雲脚茶	Thé en poudre *unkyaku*
Ureshino sei	嬉野製	Thé à la façon d'Ureshino
Ureshinocha	嬉野茶	Thé de Ureshino
Yaki cha	焼茶	Thé grillé
Yamacha	山茶	Thé de montagne
Yubikucha	湯引く茶	Thé blanchi
Zatcha	雑茶	Thé grossier *zatcha*

Glossaire des termes techniques (français-japonais)

Français	**Japonais romanisé**	**Kanji**
Adventices	*Zassō*	雑草
Arrêt de l'oxydation	*Sassei*	殺青
Chaines à palettes	*ryū kossha*	竜骨車
Champ de thé	*chaen*	茶園
Champs de thés ombragés	*ōishita chaen*	覆下茶園
Chaudron en terre cuite *horoku*	*horoku*	ほろく
chaudron horizontal en fer hasuri	*hasuri*	羽すり
Couverture des champs	*honzu hifuku*	本藁被覆
Couverture des champs	*honzu ōi*	本藁覆い
Cuisson à l'étuvée	*jōsei*	蒸青
Cuisson au chaudron à torréfier	*shōsei*	炒青
Dernier séchage	*hi-ire*	火入れ
Dernière dessiccation	*shime.iri*	締め炒り
Dernière phase de séchage	*neri kansō*	煉り乾燥
Dessiccation des feuilles de thé	*iriha*	炒り葉
Diffusion et refroidissement	*kakusan reikyaku*	拡散冷却
Erussoire	*senba koki*	千歯扱き
Feuilles exposées au soleil	*kōsei*	烘青
Feuilles grillées au feu	*saisei*	晒青
Four à tencha ombré	*tencha ro*	点茶炉
Grand van incliné	*sengoku dooshi*	千石篩
Houe à dent	*bitchū guwa*	備中鍬
Insecte nuisible	*gaichū*	害虫
Méthode du thé en poudre battu	*tenchahō*	点茶法
Meule à roue	*chaken*	茶研
Parfum de la cuisson au chaudron	*Kamaka*	釜香
Panier à vapeur	*seirō*	蒸籠
Papier shibukami	*shibukami*	渋紙

Peigne à érusser	*kokibashi*	扱箸
Roues à palettes simples	*fumiguruma*	踏み車
Roulage grossier	*sojū*	粗揉
Roulage intermédiaire	*chūjū*	中揉
Roulage profond	*seijū*	精揉
Roulage-essorage	*jūnen*	揉捻
Séchage	*kansō*	乾燥
Séchage grossier	*ara kansō*	荒乾燥
Séchage par contact direct sur une surface chaude	*chokka shiki*	直火式
Séchage par souffle d'air chaud	*neppū shiki*	熱風式
Séchage principal	*Hon kansō*	本乾燥
Séchoir	*Hoiro*	焙炉
Séchoir à basse température	*Neri no hoiro*	煉のほいろ
Second séchage des feuilles	*Suikan*	水乾
Plateau *jodan*	*Jodan*	助団
Tarare	*Tōmi*	唐箕
Technique de malaxage *chagiri*	*Chagiri*	茶切り
Technique de malaxage *rogiri*	*Rogiri*	露切り
Usine de finition	*Shiage-kōjō*	仕上げ工場

Glossaire des termes techniques (japonais-français)

Japonais romanisé	**Kanji**	**Français**
Ara kansō	荒乾燥	Séchage grossier
Bitchū guwa	備中鍬	Houe à dent
Chaen	茶園	Champ de thé
Chagiri	茶切り	Technique de malaxage chagiri
Chaken	茶研	Meule à roue
Chokka shiki	直火式	Séchage par contact direct sur une surface chaude

Chūjū	中揉	Roulage intermédiaire
Fumiguruma	踏み車	Roues à palettes simples
Gaichū	害虫	Insecte nuisible
Hasuri	羽すり	chaudron horizontal en fer hasuri
Hi-ire	火入れ	Dernier séchage
Hoiro	焙炉	Séchoir
Hon kansō	本乾燥	Séchage principal
Honzu hifuku	本藁被覆	Couverture des champs
Honzu ōi	本藁覆い	Couverture des champs
Horoku	ほろく	Chaudron en terre cuite *horoku*
Iriha	炒り葉	Dessiccation des feuilles de thé
Jodan	助団	Plateau *jodan*
Jōsei	蒸青	Cuisson à l'étuvée
Jūnen	揉捻	Roulage-essorage
Kakusan reikyaku	拡散冷却	Diffusion et refroidissement
Kamaka	釜香	Parfum de la cuisson au chaudron
Kansō	乾燥	Séchage
Kokibashi	扱箸	Peigne à érusser
Kōsei	烘青	Feuilles exposées au soleil
Neppū shiki	熱風式	Séchage par souffle d'air chaud
Neri kansō	煉り乾燥	Dernière phase de séchage
Neri no hoiro	煉のほいろ	Séchoir à basse température
Ōishita chaen	覆下茶園	Champs de thés ombragés
Rogiri	露切り	Technique de malaxage *Rogiri ou chagiri*
Ryū kossha	竜骨車	Chaines à palettes
Saisei	晒青	Feuilles grillées au feu
Sassei	殺青	Arrêt de l'oxydation
Seijū	精揉	Roulage profond
Seirō	蒸籠	Panier à vapeur
Senba koki	千歯扱き	Erussoire
Sengoku dooshi	千石篩	Grand van incliné
Shiage-kōjō	仕上げ工場	Usine de finition

Shibukami	渋紙	Papier shibukami
Shime.iri	締め炒り	Dernière dessiccation
Shōsei	炒青	Cuisson au chaudron à torréfier
Sojū	粗揉	Roulage grossier
Suikan	水乾	Second séchage des feuilles
Tencha ro	点茶炉	Four à tencha ombré
Tenchahō	点茶法	Méthode du thé en poudre battu
Tōmi	唐箕	Tarare
Zassō	雑草	Adventices

Glossaire de la consommation du thé (français-japonais)

Français	**Japonais romanisé**	**Kanji**
Boîtes à thé	*Natsume*	棗
Bol	*Chawan*	茶碗
Bols de riz au thé	*Chazuke*	茶漬け
Carafe d'eau fraîche	*Suichū*	水柱
Cérémonie du thé	*Chanoyu*	茶の湯
Cérémonie du thé en feuilles	*Senchadō*	煎茶道
Concours de thé	*Tōcha*	闘茶
Concours de thé	*Chakabuki*	**茶香服** ou **茶歌舞伎**
Coupe à thé	*Guinomi*	ぐい呑
Coupelle à coupe de thé	*Chataku*	茶托
Fouet à thé	*Chasen*	茶筅
Maisons de thé	*Mizuchaya*	水茶屋
Pose couvercle	*Futaoki*	蓋置
Pot à eaux usées	*Kensui*	建水
Pot à thé	*Cha.ire*	茶入
Refroidisseur à eau	*Yuzamashi*	湯冷まし
Tasse à thé	*Yunomi*	湯呑
Théière *kyūsu**	*Kyūsu*	急須
Vapeurs de l'eau du thé	*Saen*	**茶煙**

Glossaire de la consommation du thé (japonais-français)

Japonais romanisé	**Kanji**	**Français**
Cha.ire	**茶入**	Pot à thé
Chakabuki	**茶香服** ou **茶歌舞伎**	Concours de thé

Chanoyu	茶の湯	Cérémonie du thé
Chasen	茶筅	Fouet à thé
Chataku	茶托	Coupelle à coupe de thé
Chawan	茶碗	Bol
Chazuke	茶漬け	bols de riz au thé
Futaoki	蓋置	Pose couvercle
Guinomi	ぐい呑	Coupe à thé
Kensui	建水	Pot à eaux usées
Kyūsu	急須	Théière *kyūsu**
Mizuchaya	水茶屋	Maisons de thé
Natsume	棗	Boîtes à thé
Saen	茶煙	Vapeurs de l’eau du thé
Senchadō	煎茶道	Cérémonie du thé en feuilles
Suichū	水柱	Carafe d’eau fraîche
Tōcha	闘茶	Concours de thé
Yunomi	湯呑	Tasse à thé
Yuzamashi	湯冷まし	Refroidisseur à eau

Titres des traités agricoles (titres en français-japonais)

Français	Japonais romanisé	Japonais	Date
Calendrier des tâches essentielles agricoles	*Nōgyō nenjū gyōji*	農業年中行事	1851
Chroniques de Seiryō	*Seiryōki*	清良記	Début XVIIe s.
Collections essentielles sur l'agriculture	*Nōgyō yōshū*	農業要集	1826
Considérations sur les travaux de la maison	*Kagyōko*	家業考	1764-1772
Encyclopédie agricole	*Nōgyō zensho*	農業全書	1697
Illustrations de la fabrication du thé	*Seicha zukai*	製茶図解	1871
L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi	*Ichiryū manbai ho ni ho*	一粒万倍穂に穂	XVIIIe s.
Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier	*Kaiko cha kami no ki*	蚕茶楮書	1866
Livre sur les cycles de bases annuels	*Nenjū kokoroe gaki*	年中心得書	1807
Miroir des aliments de notre pays	*Honchō shokkan*	本朝食鑑	1697
Notes sur les cultures maraîchères du passé	*Saien onko roku*	菜園温故録	1866
Préceptes aux successeurs	*Nōji isho*	農事由緒	1704-1710
Précis des techniques agricoles	*Nōjutsu kanseiki*	農術鑑正記	1724
Propos sur l'agriculture de notre maison	*Shika nōgyō dan*	私家農業談	1789
Recommandations de paysans	*Hyakushō denki*	百姓伝記	Années 1680
Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux	*Kōeki kokusan ko*	公益国産考	1859
Travaux des champs du Printemps à l'Automne	*Kōka shunjū*	耕稼春秋	1707

Titres des traités agricoles (titres en japonais-français)

Japonais romanisé	Japonais	Français	Date
Honchō shokkan	本朝食鑑	Miroir des aliments de notre pays	1697
Hyakushō denki	百姓伝記	Recommandations de paysans	Années 1680
Ichiryū manbai ho ni ho	一粒万倍穂に穂	L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi	XVIIIe s.
Kagyōko	家業考	Considérations sur les travaux de la maison	1764-1772
Kaiko cha kami no ki	蚕茶楮書	Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier	1866
Kōeki kokusan ko	公益国産考	Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux	1859
Kōka shunjū	耕稼春秋	Travaux des champs du Printemps à l'Automne	1707
Nenjū kokoroe gaki	年中心得書	Livre sur les cycles de bases annuels	1807
Nōgyō nenjū gyōji	農業年中行事	Calendrier des tâches essentielles agricoles	1851
Nōgyō yōshū	農業要集	Collections essentielles sur l'agriculture	1826
Nōgyō zensho	農業全書	Encyclopédie agricole	1697
Nōji isho	農事由緒	Préceptes aux successeurs	1704-1710
Nōjutsu kanseiki	農術鑑正記	Précis des techniques agricoles	1724
Saien onko roku	菜園温故録	Notes sur les cultures maraîchères du passé	1866
Seicha zukai	製茶図解	Illustrations de la fabrication du thé	1871
Seiryōki	清良記	Chroniques de Seiryō	Début XVIIe s.
Shika nōgyō dan	私家農業談	Propos sur l'agriculture de notre maison	1789

Index des noms de personnes

Ashikaga Takauji	足利尊氏	(1305-1358)
Baisaō	売茶翁	(1675-1763)
Ban Gu	班固	(32-92)
Cai Xiang	蔡襄	(1012-1067)
Caton le censeur		(234 av. J.-C.- 149 av. J.-C.)
Columelle		(4-70)
Crescent Pierre de		(1233-1320)
Dōgen	道元	(1200-1253)
Doi Suiya	土居水也	(?-1654)
Doi Seiryō	土居清良	(?-1629)
Eichū	永忠	(743-816)
Eison	叡尊	(1201-1290)
Empereur Go Mizunoo	後水尾天皇	(1596-1680)
Empereur Hanazono	花園天皇	(1297-1348)
Empereur Huizong des Song	宋徽宗	(1082-1135)
Empereur Junna	淳和天皇	(786-840)
Empereur Kanmu	桓武天皇	(781-806)
Empereur Saga	嵯峨天皇	(786-842)
Empereur Shenzong	神宗(宋)	(1048-1085)
Empereur Shōmu	聖武天皇	(701-756)
Empereur Wenzong	元文宗	(809-840)
Enseki Jisshu	燕石十種	fin de l’époque Edo
Fortune Robert		(1812-1880)
Fujiwara no Sanesuke	藤原実資	(957-1046)
Fujiwara no Tadazane	藤原忠実	(1078-1162)
Fujiwara no Yukinari	藤原行成	(972-1027)
Furuta Oribe	古田織部	(1544~1615)
Fushiimi no miya Sadafusa Shinnō	伏見宮貞成親王	(1372-1456)

Gen’e	玄恵	(?-1350)
Genryū Shūkō	彦龍周興	(1458-1491)
Gu Yanwu	顧炎武	(1613-1682)
Guo Pu	郭璞	(276-324)
Gyōki	行基	(668-749)
Hésiode		VIIIe av JC
Hirata Atsutane	平田篤胤	(1776-1843)
Hishikawa Moronobu	菱川 師宣	(1618-1694)
Hitomi Hitsudai	人見必大	(vers 1642-1701)
Hōjō Sadaaki	北条貞顕	(1255-1333)
Ibn Al Awwam		(XIIe siècle)
Ingen	隠元	(1592-1673)
Jōjin	成尋	(1011-1081)
Jōkaku	定覚	(1147-1226)
Kaempfer Engelbert		(1651-1716)
Kaibara Ekiken	貝原益軒	(1630-1714)
Kaibara Rakuken	貝原楽軒	(1625-1702)
Kanbayashi Chikuan	上林竹庵	(?-1642)
Kanbayashi Hisashige	上林久茂	(? – 1589)
Kanbayashi Seisen	上林清泉	(1801-1871)
Kano Koshirō	鹿野小四郎	(1655-1710)
Katō Kansai	加藤寛斎	(1782-1866)
Kawai Chūzō	川合忠蔵	(1728-1804)
Keisai Eisen	渓斎英泉	(1791-1848)
Kitamura Nobuyo	喜多村信節	(1784-1856)
Kokan Shiren	虎関師錬	(1278-1346)
Konoe Iezane	近衛家実	(1179-1243)
Kūkai	空海	(774-835)
Kuntze Otto		(1843-1907)
Kurasu Kaneo	倉栖兼雄	(?-1318)
Linné Carl von		(1707-1778)
Li Shizhen	李時珍	(1518-1593)

Lu Yu	陸羽	(733-804)
Matsukata Masayoshi	松方正義	(1835-1924)
Minamoto no Morotoki	源師時	(1077-1136)
Minamoto no Sanetomo	源実朝	(1192-1219)
Minamoto no Takaakira	源高明	(914-983)
Minamoto no Yoritomo	源頼朝	(1147-1199)
Miyanaga Shōun	宮永正運	(1732-1803)
Miyaoi Yasuo	宮負定雄	(1797-1858)
Miyazaki Yasusada	宮崎安貞	(1623-1697)
Mujū	無住	(1227-1312)
Myōe Shōnin	明恵上人	(1173-1232)
Nagatani Sōen	永谷宗円	(1681-1778)
Nakahara Moromori	中原師守	(1339-1374)
Nakamura Naozō	中村直三	(1819-1882)
Nanpo Shōmyō	南浦紹明	(1235-1309)
Nemoto Rizaemon	根本利左衛門	(date inconnue)
Ninshō	忍性	(1217-1303)
Oda Nobunaga	織田信長	(1534-1582)
Ōeda Ryūhō	大枝流芳	(?- vers 1755)
Ogawa Kashin	小川可進	(1786-1855)
Okakura Tenshin	岡倉天心	(1862-1913)
Ōkuma Shigenobu	大隈重信	(1838-1922)
Ōkura Nagatsune	大蔵永常	(1768-1861)
Ōsen Keisan	横川景三	(1429-1493)
Ōura Kei	大浦慶	(1828-1884)
Pei Songzhi	裴松之	(372-451)
Rodrigues João		(1558-1633)
Saichō	最澄	(767-822)
Sakamoto Ryōma	坂本龍馬	(1836-1867)
Satō Nobuhiro	佐藤信淵	(1769-1850)
Sen no Rikyū	千利休	(1522-1591)
Serres Olivier de		(1539-1619)

Sesson Yūbai	雪村友梅	(1290-1347)
Shen Nong	神農	Personne légendaire
Siebold Phillip Franz von		(1796-1866)
Sugawara no Michizane	菅原道真	(845-903)
Sunagawa Yasui	砂川野水	Actif dans les années 1720
Taira no Tokinori	平時範	(1054-1109)
Takano Chōei	高野長英	(1804-1850)
Takekawa Chikuzai	竹川緑麿	(1809-1882)
Terajima Ryōan	寺島良安	(1654 - ?)
Thunberg Carl Peter		(1743-1828)
Tokugawa Hidetada	徳川秀忠	(1579~1632)
Tokugawa Ieyasu	徳川家康	(1543-1616)
Tokugawa Yoshimune	徳川吉宗	(1684-1751)
Toyotomi Hideyoshi	豊臣秀吉	(1537-1598)
Tsuchiya Matasaburō	土屋又三郎	(1642-1719)
Ueda Akinari	上田秋成	(1734-1809)
Uesugi Harunori	上杉治憲	(1751-1822)
Utagawa Hiroshige	歌川広重	(1797-1858)
Wang Bao	王褒	(Ier siècle)
Wang Zhen	王禎	(1271-1368)
Wei Zhao	韋昭	(204-273)
Xénophon		(430-354 av JC)
Xing Bing	邢昺	(932-1010)
Xu Guangqi	徐光啓	(1562-1633)
Yamamoto Kahei	山本嘉兵衛	Fin XVIIe-début XVIIIe siècle
Yamashina Tokitsune	山科言経	(1576-1608)
Yōsai	栄西	(1141-1215)
Yoshida Kenkō	吉田兼好	(1283-1350)
Yoshishige no Yasutane	慶滋保胤	(933-1002)
Zhang Zai	張載	(250-310)

Tableau des mesures

Les mesures données ci-après sont celles utilisées dans notre étude et sont valables pour la période Edo.[788]

Unité de longueur

1 *shaku* 尺 = 30,3 cm

1 *shaku* = 10 *sun* 寸, 1 *sun* = 10 *bu* 分, 1 *bu* = 10 *rin* 厘

1 *shaku* = 1 pied, 1 *sun* = pouce, 1 *bu* = ligne, 1 *rin* = 1 point.

Unité de surface

1 *chō* 町 = 0,992 hectare.

1 *chō* = 10 *tan* 反.

Unité de volume

1 *koku* 石 = 180 litres, 1 *to* 斗 = 18 litres, 1 *shō* 升 = 1,8 litres

Unité monétaire

Monnaies de bronze : utilisées sur tout l'archipel durant l'époque d'Edo, en complément des monnaies d'argent ou d'or. Unités : sen 銭 , kan 貫 ou kanme 貫目= collier de 1000 sen. Ce nombre était en réalité de 960 sen.

Monnaies d'argent : utilisées dans l'Ouest du Japon en complément des monnaies de bronze. Unités : monme 匁, kan ou kanme = 1000 monme.

Monnaies d'or : utilisées dans l'Est du Japon. Unités : ryō 両, bu 分, shu 朱.

1 *ryō* = 4 *bu* = 16 *shu*.

Le titre des monnaies d'or et d'argent a varié selon les époques, par conséquent le taux de change entre ces deux monnaies a également varié. A titre indicatif, il fallait environ 60 monme pour 1 ryô.

[788] Nihon Nōgyō zenshū, 1972-2001.

Textes des traités agricoles japonais

Chroniques de Seiryō, *Seiryōki* (Première moitié du XVIIe siècle)

四季作物種子取事

親民鑑月集

正月中可植物之事

一、垣菽(1)黒白二あり　一、菊(2)大白濡鶯等　一、花苧(3)

一、蕗　一、蘘荷　一、菱(4)

一、蓮　一、夏菜(5)　一、藍(6)

一、苣　一、根深(7)　一、葱(8)

一、(9)(嫁)娵か萩　一、茄子　一、唐秬(10)

一、高秬(11)　一、唐胡麻(12)　一、茶

右苗にもし、直にも植る分は、一文字の上に黒星有り、則植付る分は一文字はかりなり。

一、かたし椿の事也　一、小かたし　一、松

一、杉　一、檜　山茶花の事也　一、栗

一、芥子　一、野ふし(蒜)　一、麦

一、ゑんとう　一、小麦　一、桑

一、苣　一、作り人参　一、高野豆

四月に取食する野菜の事

一、つさ(1)　一、にら　一、夏菜

一、苣　一、まつな　一、三つ葉芹

一、芹　一、茶　一、菽の葉

一、ひともし　一、根深　一、くこ

一、うこき　一、笋　一、あさミ

一、野蕎麦の(2)葉　一、莧　一、あかさ

一、杏子　一、梅実　一、木槿のは

一、榎の葉　一、枌のは　一、仙大黄のは

一、いちこ　一、くちなし　一、おはこ

一、蕗　一、蘘荷　一、葟実

一、紫蘇のは　一、娵か萩　一、はなた葉

今種子を蒔也。

九月に種子取物の事

一、中稲　一、晩稲　一、晩茄子
一、晩むかこ　一、とろゝ　一、たで
一、漆　一、玉くき(さ)　一、蘆
一、銀杏　一、大豆　一、小豆
一、晩大豆　一、刀豆　一、くす(ま)豆
一、かつら豆　一、くこの実　一、昼かほ
一、唐からし　一、山椿(ま)実　一、茶実
一、蓮実　一、莧　一、あかさ
一、箒草　一、蒲萄　一、野大豆
一、唐胡麻　一、鶏頭花　一、とふきひ
一、晩小秬　一、栗(粟)　一、野稲
一、紫蘇　一、かも(ま)瓜　一、琉球芋
一、はなた　一、かやのミ　一、かき豆
一、あふらき

十月に可植物の事

一、大麦　一、裸麦　一、三月大根
一、菜種　一、大根種　一、漆の実
一、蓮実　一、茶実　一、ねふか
一、にら　一、ちさ　一、夏菜
一、ひともし　一、菘菜　一、ふき
一、茗荷　一、くこ　一、うこき
一、真苧　一、楮(ま)

十月種子取物の事

一、芋　一、生姜　一、茶実

一、山枡(椒)

六月に実を取、春る植る。色〳〵ありといへトモ、丹波(21)山枡にしかし。実植るハ接木吉。処に〆味ひ悪し。真土、され土よし。疑路、音地は、からミ劣れり。

菊の事

一、大白　一、濡鷺　一、舜(春)菊

一、大朱菊

正月に古根を植る。春菊は種子を植る。是は葉もよし。種子は八月、九月に取、二月に蒔。されは大白ハ、苗を多く置て、正月〆三月迄に植替へて吉。花も其如く、八月末〆十月迄開て、此外百菊ありといへトモ、百性は花見る事は益なし。唯なにても、金銀米銭の代りを取る事、又食物其外は用なし。

木類の事

一、椿　一、山茶花　一、油木

一、胡桃(くるみ)　一、漆　一、櫨(はぜ)

一、栗　一、柿　一、茶

一、玉草　一、杼(とち)　一、榧(かや)

実は八、九月に取り、茶、玉草は十月に取り、則時に植て吉。但、隙なき時分なる故、土に埋置て、正、二月に植てよし。種子取て土に埋されは不萌。油出る木共にて、何も益あり。

一、松　一、椙　一、檜

一、椎　一、樫　一、檉

一、桐　一、釣樟(くすのき)

実は九、十月に取り、是も土に埋て、明春苗にして植る。此内、杉、桐は、差し木にして吉。延ても痛す。外の指木は、其後大木にいたむ事あり。

一、桑

四月に種子取、則時に苗にするといへトモ、廿日はかり陰旱にして吉。

一、杏子　一、梅　一、桃

Recommandations de paysans, *Hyakushō denki* (années 1680)

茶園の事

一、茶ハ上下万民の用るものなり。畠の境、或ハ山畑なとの、あしくて作毛の出来かぬる処、屋敷のうちなと、明地の処に植へし。茶の実を正二月にうゆる。指渡八九寸ほと、丸く三四寸もふかく穴をほり、茶の実を二三十つふつゝ、穴のぐるりに植よ。木数多くして、茶はやくはびこるなり。六日も七日も水(1)にほとバし植て、よくはゆる。植てふたをよくすへし。土のかたき処ハ天井はり、はへぬきかたし。二三年のうちにはびこるなり。こやしをよくすれハ、木もよくそたつ。されとも、百性ハ作毛にこやし入故に、茶の木までにこやしなりかたし。冬に至て、茶の木の根をほりて、なま松葉をむしり込ミ、ごミ・あくたを入て土をかふせ置、こやしとなる。秘事也。

(1) **水にほとバし**　水に浸す。

松を植る事

一、松ハ正月十一日に植て、よくつくと云伝たり。それにハよるべからす。正月のうちハ、いつも植てよし。松苗をふせるにハ、かの合土の地形をよくたゝき付、松の実をうすくまき、かたくふミ付置へし。日影をこのむへし。老木の実を用ゆへし。松に色々ありといへとも、先赤松(1)・黒松(2)といひて、居林に用る。五葉(3)・ひめこ(4)・とら(5)の尾ハ庭木に用るなり。女松を赤松と云て、木の皮あかくうすし。葉もほそし。用木にハつよし。黒松を男松と云て、木の皮くろく

一、生松葉を取て、鎌にて切、またなたにてこまかにたゝき、寒中に至て茶の木の根をほりてうつミ、其上に土をかぶせをけハ、茶の木わかやき、こやしとなる。惣而の木の葉・かやの葉共に、諸木の根にうつミ、こやしとなれとも、中にも松葉ハやに多くして、多年のこゑとなるものなり。茶の風味もかくへつよし。ためし知へし。

一、土民たるもの、牛馬を野飼にする事なかれ。こやしを野山に捨てハ、諸作毛なりかたし。手間隙を入て、かや・草をかり取、馬屋に入、牛馬にふませ、こやしをしませ、田畑にをくり、こやしとすべし。然とも山野にかや・草多き国里ハ、牛馬を野飼にしておほくかいそだてゝ、

る（この件、他書にはない）。野生のものは、好い地に移し栽え、糞で培養い、葉を摘んで茶とするが、味は美くはない。種生のものは、好い茶の子を採収し、好い園地を鋤いて種くのである。地は、雑砂の土のところを上とする。九・十月の際、地を鋤き、土を極めて細かに砕き、地上を平均にならし、畦を作り繩を引いて、種をまく。茶の子二合を一処に種え、これを一叢という。大抵一尺五・六寸四方の地に一叢種えるが、叢と叢との間の隔は三尺余とする。茶の子を種えるには、相摺れ合わぬように注意して、雑土の砂で厚さ三寸ばかりに覆う。あるいはまた、二月に種をまき、茶の子一升を分けて一尺五・六寸四方の地に鋪き、厚さ三寸ばかりに土を覆い、軽く土面を打って平らにする方法もある。どちらの場合も、竹を削って琼の形にこしらえたもの数箇を設置し、その竹籬を四方に構える。これは鳥雀の穿啄を防ぐためである。

苗が一尺に盈るころ、初めて茶の根に糞をする。糞は馬糞・夏草の類である。根の辺の土を発って糞を入れる。後一日経ってから土を覆う。苗が長くなってから三・四年経って芽を摘むわけであるが、その摘芽の歳になると、人糞で培養てる。その糞は、先ず大きな磁の甕の中に人糞を入れ、次に水を合えて拌匀ぜ、また油滓・乾鰯をも合えて、一日に二・三回仍に攪拌ぜる。十四・五日を経いて、これを腐熟せ、すっかり熟ったら使用する。茶の新芽の極上を白といい、その次を極結といい、別儀結といい、極揃といい、別儀揃という。上揃というのは下品の部類で、最も下品なものは煎茶という。白芽の茶園では、糞は秋・冬のうち、春になるまでに七・八回、臘月（十二月）に最も多く糞をやって培養てる。極結・別儀結の茶園では、糞をやるのは四・五回。極揃・別儀揃の茶園では、糞をやるのは二・三回。上揃・煎茶の園では、糞をやるのは一回である。

〔集解〕（『大和本草』に、「日本ノ茶ノ事『本朝食鑑』ニ詳ナリ」とある）。茶には、野生と種生とがあ

くていると」と述べている。

大抵、茶園は春の霜・余寒の気を警戒する。そのため、葦蘆を編んで箔を作り、それを緻密にして、日影を漏らさぬよう注意する。節分の後四十八日めに、箔で茶の樹の上を覆うのであるが、屋簷の形のようにして、霜・雪・風・雨および八十八夜の気を避ける。既に八十八夜を過ごせば、覆箔を除去く。白の芽を摘む時期は、節分より後、七十八・九日までの期間である。そのとき先ず、芽の大きなのを少し許摘んで、修治して試み、味が佳ければ次第に摘む。

択べば択ぶほどよい。

芽茶を造る法に、まず新芽を摘み、板の上に攤げ、上下の二品に撰別し、上を極とし、下を煎茶とする。上下を同じく蒸す。先ず稲草で輪を作って釜の口の上に設置し、この草輪の上に竹の篩を置き、甑にして、釜の中の沸いた湯の気で蒸す。竈の火が少ないと、釜の湯は沸かずに、茶の芽が焦げる。竈の火が強過ぎると、釜の湯が涌き溢れて、これもまた佳くない。但釜の湯は沸いて溢れず、竈の火は熾え て烈しからずという状態が好い。蒸す折は、時計で度を量る。あるいは、物の数を計えて度を量る。したがって、造茶の家では、その蒸す度を深く秘めて、漫に伝えないのである。

芽を蒸しおえると、木の盆に放げて、団扇で舒々に煽いで冷ます。芽が冷めおわると、焙籠を用意し、紙を敷き、芽が重ならぬようにして、火の上で焙り、手で攤る。火かげんは、慢くなく烈しくなく、二回ほど手で攤ってみて熱を覚える程度にする。少頃そうして後、籠の中の一処に芽を聚め、竹の箸で静かに攤り、芽がほど好くなった時、慢火の上の焙籠に移し、静かに攤る。こうして芽を焙りおえると、箕で簸って塵芥や焦色の破損た芽を除去き、その好い芽だけを取って、またさらに竹の箸で好い芽の中にまじった悪い芽を除去く。芽を簸いおえると、九種類の篩で次第に篩っていく。第九品の篩になると、篩目は極めて細かく、これで芽を破砕さぬように篩う。篩目を落ちないものは、軽く手で摺り落とす。

こうして芽を篩いおえてから、再び馬の尾の篩で粉末を飛ばし去り、雉の羽で択んで、七品を分定する。七品とは、鷹の爪・柳葉・浅黄葉・薄葉・金葉 焦芽である・骨・螢の尾（以上、茶の種類名）のことである。

Encyclopédie agricole, *Nōgyō zensho* (1697)

農業全書　巻七

四木之類

茶

第一

茶経(1)にハ、五番までもつミ、段々名(2)も替りて、上中下の品あり。一番につミたるを、茶とハ云なり。残る四番ハよからぬ茶なり。名をしるすに及バす。

〇種子を取置事ハ、九月末茶の子熟し、已に口をひらかんとする時、左の手に籠を持、右にてつミ取、俵に入、湿地に埋ミ土をおほひ、雪の中こゞへ死ざる様に物をおほひ置て、春二月早く取出しうゆべし。必青みて芽少出る物なり。

〇茶園に作る地の事。樹下(3)〈まの〉、北陰〈きた〉に宜しとて、茶ハ日当を好まず。土地の性つよく、黒土、赤土にても、粘り気も少ありて石交りの、さのミ深からずして堅きに、糞しを用ゆるが風味〈よき〉よき物なり。底の堅きを好む事ハ、立根ふかくハ入ずして、わき根多くさかゆれバ、枝葉も上にハのびずして、わきへよくさかへ、葉しげく付物なり。其ゆへに園地の底の和らかなるにハ、底に石瓦を敷て、其上に肥土を多く入るなり。茶園に成べき土地ハ普多

き物なれども、勝れたるハ稀なり。(4)山城三園の土地いづれも、赤土の石地にて、風霜〈かぜしも〉はげしき陰地〈いんきあいところ〉なり。

○同じくうゆる法。茶バかりうゆる所にても、又ハ他の作り物をする畠の中端に、うゆるにても、前年より、其間三尺ほど置て、さしわたし一尺余、深さも一尺余りに穴をほり、随分性よく肥たる土を七八寸程入れ、上にあくたなどを取かけやきて、糞をも多くかけ、二月に成て、たねを蒔べし。穴の中にさしわたし八九寸に、丸く輪をかき、たねを二三十粒かたよりなく(5)蒔て、土をおほふ事一寸余。上をたゝき付、目串を十文字にしかとさして、雉子からすのほらざる様にすべし。其年も明年も、手を付ずしてをく物なり。されども肥地にて、さかへふとりたらバ、明る年の秋、根の廻りをうちかじり、草を去(7)ほどろを多くをくべし。大かたの地ならば、三年目の春より、手入をして、

中にてのびさかへ長きばかりを、さきをつミ取べし。若其年ひでりせバ、泔水(8)をそゝき、糞水(9)〈こやし〉をかけ、やき糞の類を、根の下にをきたるもよし。惣じて茶ハ少かたさがりの地に宜し。然るゆへに、陰地〈かげ〉をバ好むといへども、水湿〈しっけ〉のもれやすき所によきとしるべし。田の園ハ取分よしといへども、水湿のもれずして、滞る所にてハ枯(10)るゝ物なり。

○又うゆる法。丸うへハ、常の事にて、何方にてもする事なれども、さがしく(11)土のながれ下る所、殊に山中〈やまのうち〉など、風寒はげしき所ハ、筋うへをいかにも厚く、はゞも広くうへたるハ、寒気中に通らずよくさかゆるなり。又ハ二筋ならびて、筋の間に糞をも入れ、中うちのなりよく、草かじめも便よき様にうへたるハ、修理(12)のために、殊によし。穀物作る畠の磽地に、此うへ様を用ゆべし。土も流れず、こゑ灰の気をも吹ちらさず、漸々に土も深くなり肥

る物なり。惣じて、山中など、風寒のつよき所にてハ、随分厚くはゞをも広くうゆべし。平地にうゆる心得とハ各別なり。

○又法。田、畑、山の三色の園あり。中にも、田の園を上とす。是上茶を取園なり。何れにてもうゆる通りに、先溝を底へ〳〵二尺、はゞも二三尺ばかりに掘通して、底に、石瓦などを敷、其上に、性よき肥土に糠を半分もミ合せ、うゆる下ごとに、一尺余も厚くをきて践付、茶の子を一盞へさかづき〵ほど丸く蒔て、少をし付、其上にもあらぬか土をおほひ、目串をさす事、前にしるすごとし。旱せバ泔を灌き、中一年して芸り、廻りをかゞり、中にてふとるべきを、七八本其上も残し、むらなき様に立置て、余ハ悉くぬき去べし。尤中にてのびたるをバ、先をつミ取べし。其まゝ置バ枝さかへず。

○さてこやしを入る事ハ、三月摘仕舞てより、園中の根の廻りを深くうち、山草ほどろを、いか程も多く根の廻りに入れ、其後も古葉蜘のゐをはらひのけ、人糞、鯨油糟にても、其求めのなる者ハ、力次第おほく入べし。冬中も根の廻りをかきのけ、たび〳〵こゑを入れ、乾きたる土をおほひ置べし。又春になりて、摘べき、三十日ほど前に色付とて、糞を少薄くして、根の廻りにかくれば、廿日ばかりにてハきく物なり。かくのごとくなれバ、芽立心よく出て、うるハしく色よくなる物なり。是宇治にて上茶を仕立るにする事なり。他所の雑園ハ草を削り、下草を多く入れ、牛馬糞などをき、寒の中一二度も、糞を入れバかたのごとくよき茶にハなる物なり。

○上茶をこしらゆる法。凡三月の節に入て、つミはじむるを早しとするなり。

○摘様の事。心葉いまだ皆ひらかざる時新葉の分残らずつミ取て、上葉と下葉を二段にゐ分るなり。

○さて、蒸様ハ釜に半分すぎ水を入れなる程たぎらかし、蒸籠に葉をうすく、一重ならびに入れ、先釜の口にわらにてくミたる輪をあて、其上に籠を置、板のふたをして蒸上、飯の中に湯気の廻りて葉しほれ、箸にひた〳〵と付時を、揚る時分とするなり。過たるもまだしきも、宜しからず。此かげんをしる事一入大事なり。さて飯より上げ、箕のごとき、竹籠の縁少ある物に、薄くひろげ置、団にてあふぎさまし。

○ほひろにかくる事。いろりのふかさ一尺四五寸、長一間ならバ、横四通りに、炭をおこし、上にわらをたきて衣とし、竹のすをわたし、高野紙など厚紙をのりにて二重に合せ、いろりぶちまで、とくとかゝる程広くして、竹すの上に敷、右のあふぎ冷したる葉を、一重ならびに、ひろげ、やがてねんと云て、竹を指二つのはゞ、長三尺ばかりなるを、さきを五六寸も二つにわり、其所を少ため、そりをなして、わりた

る所を、なハにてあミ、末ひろがりなるを以て、其そりたる所にて、さら〳〵と葉のおれ、くだけぬ様にさがし、しばしして、返すべし。かくのごとくしてしゝ干の時、又此方に、ねりぼいろとて、ぬるきほいろを別にしをき、是に移して、時々返し置なり。葉よくはしやぎて後ハさがす事なし。上る時分ハしめり気少もなくなりたる時、はり籠に上、葉の善悪を二段にわり分、こゝにても、若なをしめり気あらバ、ぬるぼいろにかけはしやがして、其後だん〳〵とをしに四番までかけ、さて折敷のうらにて、羽ぼうきをして、段々にしわけ、其後又とをしにかくる事十二段なり。其後鷹の爪よりだん〳〵袋に十匁宛入るなり。袋にならざる分ハ極詰、同じく粉などゝして、上壺の詰になるなり。

○同じく火いろ、火加減の事。紙の上に手をきて見るに、しバしてあつさを覚る程をよしとするなり。

○ぬるぼいろハ、是よりハはるかにぬるし。

○又湯びく茶の事。葉漸くふとりて、若葉の分残らずつミとり、釜に湯をにやしをき、手の付たる籠二つにて、生葉を半分入れ、熱湯〈にへ〉の中に入れ、箸にて上下かきまぜ、箸にひた〳〵と付時、半切に清水〈よき〉を入れをきて、ゆびきたるを、水の中に入れ、冷してよくしぼり、少かハかし、やがてほいろにかくべし。右の極よりハ、火をつよくするなり。又早稲わらのあく、山灰のあくにて、ゆびくもよし。さ湯の時ハ、かき灰を少、湯に入るれバ、色青し。湯いかにもよくたぎらざれば、茶の出来よからず。色もあしゝ。籠二つにて、取替〳〵湯の中に漬る間、一二三と常の拍子にかぞへて、上るを先定るしほとハするなり。茶のわかきと、老たるによりて、少のさし引ハあるべし。ほいろにかけ上て、とをしにかくる事、四五へんなるべし。

○又煎じ茶ハわか葉、古葉残らずつミ取て、あくにてざつと湯がき、是も冷水にてひやし、よくしぼりあげ、莚に薄干し、少汁のかハきたる時、莚の上にてもミ、或縄莚を作り、其上にて、あらくもむ事、三遍ばかり、さら〳〵と干たる時、とをしにかけをくもあり。つよきほいろにて、あげ火を一遍取たるハ猶よし。其後俵に入れ、収めをくべし。たて一本と云ハ、六貫目なり。一斤ハ、弐百五十目也。凡一本の価銀廿目。是中分のねだんなり。大抵の茶園一段に三十本ある事、是中分なり。しかれバたて三十本の代、五六百目程ありと知べし。

○又唐茶をこしらゆる事。異なる事なし。唐なべ取分よし。へついを、うしろ高にぬりすへ、土壇の上をバ紙にてはり、さてつミたる生葉を、なべの大小にしたがひて、一二升其上にても入れ、いかにも火をぬるくして、ひたと手をとめずなで廻し、鍋のはだに、なで付〳〵、なで返し

て、しな〳〵となりたる時、ござか、(43)ふくい莚、手(44)嶋など和らかにて茶のくだけぬ物の上にて、そろ〳〵ともミ、よき程もめたる時、又鍋に入て、前のごとく、手をとめず、なで廻し、しばしにて上て、莚の上にてもむ事、以上五六遍。鍋に入る事、七八度なり。四五度煎てハ、葉はしやぎ、くだくるゆへ、もむ事ハ大方四五遍にてやむべし。煎事ハ、いかにもぬるき火にて、度数いりたるがにほひもよく、湯に入れたる時、よく出る物なり。火のぬるきほど茶もへらず。さて上中ともにかくのごとくよく煎て、壺に入れをく事宇治茶とかハる事なし。唐茶もよく肥たるさかりの園にて、わか葉の別儀以上の葉(45)をつミて仕立たるが、風味〈あじ〉香ひまでも各別(46)よし。痟地のこやし疎かなるを煎たるハ、出し茶にハ取分宜しからず。春早く巻葉の時つミたるハ、煎て雀の舌のごとく、又針のごとし。是(47)唐茶の極なり。唐人も甑にて蒸とあれば、煎ばかりにてハなく、挽茶を用ゆる事もありと見えたり。

○宇治、醍醐、栂尾、是本朝の三園。何れも性強き赤土の石地なり。されば茶経にしるせるごとく、北陰など日当のあしき、風寒はげしき所、茶にハよしと見えたり。茶園を仕立る人、是等の考へを専らすべし。凡都鄙〈くにぐに〉、市中〈いちまち〉田家〈いなか〉山中〈やまのうち〉ともに、少も園地となる所あらバ、必多少によらず茶を種べし。左なくして、妄りに茶に銭を費すハ愚なる事なり。一度うゑ置てハ、幾年をへても枯失る物にあらず。富る人ハ慰ともなり、貧者〈ひんなる〉ハ財を助る事多し。若又山野もなき里ならバ、本田畠(50)に茶をうへても、家々に茶を買ぬ手立をなすべし。是只一時の心づかひを以て、子々孫々まで茶に財をついやさぬはかりことなり。

Travaux des champs du Printemps à l'Automne, *Kōka shunjū* (1707)

四木

茶

一、茶ハ五畿内東海道辺、種子を取、九月末熟して実をもき取俵に入、湿地に埋ミ土をおほひ、雪の内こゝへさる様に物をきせ置、春二月中取出し植れは、必青ミて目少し出ると云り。

第一茶園に作る地ハ、樹下北陰に宜しとて日当りを好ず。土目の性つよく、黒土赤土にてもねはり気少し有て、小石交りの余り地深からぬ地に、こやしを用ゆれハ風味よしと云。庭の堅き地を好む事ハ、立ッ根深く入らすして、脇根多く栄れハ、枝葉も上へハのびす、脇へ能栄へ葉茂く付物也。若土和らか過る所ハ石瓦なと敷てよし。去共湿気多き所ハ木枯る物也。

石川郡河北郡にハ茶園多く持て仕立商売する者ハなし。江沼郡能美郡悪茶多く作りて売買有。

茶の葉摘様の事、未新茶葉皆開かさる時、三月の節に入四月迄新葉の分不残摘取て、拠釜に半分余り水を入、成程湯をたぎらかし、籠に入葉を打込、能加減にゆて、簀の上に干、翌日し(2)ゝら干の時能もミ、夫よりかとに莚を敷其上に干。もミたらさる時ハ又能もむ也。茶園能美郡山方にハ少し有、冬ハ枝雪に損せさる様に縄にてからけ置也。茶ハ春秋両度摘也。春ハ少し、秋ハ大きに葉をこき取茶にする。又茶の木やする時ハ、廻りを堀り馬屋糞又ハ薄泥糞なと少しする也。

椿(3)

一、椿ハかご共云、其種子二三色有。其内葉の先に切込ミ深く有を椿と云、切目なきを樒と云。今専ら作るは黒(4)ひやうとて皮薄く紫色にし

ハキカズ、底へ入ベカラズ。底へハ蕎麦殻ヲ二把程ツヽイルヽモヨシ、石ヲ埋ミテ其上ニ植レバ立根ナク、四方八方へ横根サシテ木蔓ルトイヘリ。試ミタル事ナシ。右穴ヲホリ上タル苦土ハ其傍リへ散シタルガヨシ。如レ是シテ春ノ一日ニ廿本植レバ大抵ノ仕事ナリ。加様ノ事ハ家来ニ任スベカラズ、自身植タルガヨシ。如レ此隔年〳〵ニ蒸畠ニ成リタル歳毎年少シ宛植タルヨシ。偖桑ニ虫ノ付事有リ。麹虫ハスベキヤウナシ。金虫・綴虫・蝸ハ早クトリタルヨシ。其儘ヲケハ木槁ルモノナリ。

(1) アクゲナル物　アクの強いもの。(2) ヤジのこと。(5) 蝨虫　クワシロカイガラムシ（マルコガネムシの成虫（コガネムシ科）か。(7) 綴虫

二、茗ノ木修理并蒸様茶実植様之事

一、茶ノ木ハ修理ト摘時肝要ナリ、修理ヲ能シテモ摘時悪シケレハ木絶ル者也。修理ハ蒸ヲ返ス寸茶(1)鍵ニテヨク草ヲトリ、一度ハ土ヲ掘揚ヨク根ヲ透シ、亦重テハ乾キタル土ヲイレ根ヲ埋メ、鍬入ノ度毎ニ土ヲ変タルヨリヨキハナシ。蒸ヲ返セハ畦間変ル故自然ト茶ノ根モ土替レドモ、此意得ナキ時ハ茶ノ根ハクルシカラズト思ヒ、土ヲ易ルノ心ナキガユヘニ其本意ヲ記スナリ。偖麦蒔ニハ根ヘ土ヲ寄セ水ノ溜ラヌヤウニスベシ。蕎麦畠モ雑タル跡ニ少シ宛糠ヲ蒔入根ヘ土ヲイルベシ。根窪ケレハ雪水溜テ痛ムナリ。糞ハ別テスルニヲヨバズ、蕎麦蒔ニハ蒸芝、菜蒔・麦蒔ニハ厩糞ヲイレ、常ニ水糞ノカヽラヌヤウニ意得ベシ。尿ナドニテ肥タルハ五寸延ビテ八寸槁ル者ナリ。蒸芝・厩糞ニテハ少シ長リテモ其分カレズ、惣テ速ニ成者ハ其終リヲ持タス、自然ナル者ハヨク終アリ。

○摘時ノ事。五月上リテ土用前初葉ニ摘タルニシクハナシ。然レトモ初葉ハ煎ズル時サヽ〳〵ト出テ味淡ク久シク出ヌ故ニ損アリ、殊更

若葉ナル故ニ斤数スクナシ。是ヲ悲シミテ初葉ニセズシテ蕎麦蒔仕廻テ摘バ茶木衰ル物ナリ。生摘ナド揃ユルニモ土用以後ニ切ハ、重テ芽出ザル故ニ痛ムナリ。最モ損多シトイヘドモ木ノ絶ルニハ替難シ。何トソ隔年ニ〳〵更ル〳〵少ハ初葉ニ摘ベシ。初葉ニスル事ナラズハ土用中ニ摘タルヨシ。心ハ土用ニ摘トリ跡ハ捨置、田獲前或ハ獲仕廻テ摘ベシ。晩キ程木ニ痛ナシ。最モ番茶トイヘドモ晩キハ色赤ク味ヒ悪ク、売テモ下直ナレドモ木ノ痛ムニハ替カタシ。唯夏ノ土用過ヨリ七月中ニ摘タルハ大キニ痛ムナリ。数年重テ摘バ四、五年ノ中ニハ断ル者也。惣ジテ当坐ノヨキニメデ、後ノ事ヲ不レ知ハ遠慮ナシト云ベシ。近キ憂ノ来ラン事ヲ思フベシ。

○茶ヲ蒸事別ニ秘密モナシ。併初葉ト心ト摘込トハ朝蒸テ干付、汁乾キテ少シ滋リノ有ル中ニ二番揉シテ干上ルヲ定例トシテ此外ナシト思

ヘリ。番茶ハ宵ニ蒸テ揉桶ナドヘ入置、翌朝亦サラ〳〵ト揉テ干上ル外別ニ仕様モナシ。右初葉心摘込ノ三品ハ唯幾般モ揉タルニシクハナシ。而レドモ手間ヲ痛ミテ右ノ仕様ヲ定例ナス。偖茶ハ仏神ニ供ヘ先祖父母ノ忌日ニ手向、貴人高位ヘモ饗ス物ナレバ随分奇麗ニ心懸ベシ。閾敷ヲ面ニ立テ手足モ洗ハズ是ヲ揉、穢レタル筵ヲ吟味スルニモ非ズ、大キナル誤ナリ。隣リニスルトテ見習フベカラズ。仏神先祖且父母ヘノ孝行ト思ヒ、家来ニモヨク手足ヲ洗セテ見届、筵モ常ニ別ニ貯置随分穢レヌ様ニシ、蚤ナド拡ゲタル筵努用ユヘカラス。干ス時モ上草履ヲハカスベシ。二番揉スル時ハ野山ヨリ帰直ニ門ニ居テ揉故ニ、手足ヲ忘ル、事有、ヨク気ヲ付テ吟味スヘシ。家来ノ作法悪キハ主人ノ罪ナリ、誅一人ニ飯スルナレバ家人ノ手足ヲ洗ハヌハ主人ノ洗ハヌナリ。

○茶ヲ蕩タル汁ハ糞ナドニ交ベカラズ、壺ナ

ドヘイルベカラズ、土冷固リテ大キニ痩ルナリ。此故ニ庭門ナドノ土柔ギテ潰ル所ヘマキタルヨシ。潮ヨリハ土縮リ凝ル者ナリ。ヨク濁リテ肥ベク見ユルガ故ニ溜桶ナドヘイレテ糞ニ用ル者アリ、理ヲ弁ヘヌ故ナリ。惣ジテ農事ハ業シゲシ。事ニ拘ハラズシテ理ヲ窮メ、不ルレ知事ハ人ニ問ヒ疑ハシキハ試ミテ能ク本ヲ探ルベシ。理ヲヨク窮メザルトキハ労シテ功ナク損多シ。

一、茶ノ実ヲ植ル事、十月ノ末茶ノ実ヨク熟シテ落タル時授トリ当座ニ植ベシ。貯置春植タルハ悪シ。是モ桑植ルゴトク上土ヲ掻除テ広サ一尺四、五寸四方、深サ一尺計ニ苦土ヲ掘除、浮土ニテ埋上ゲ径七、八寸ニ円ク跡ヲ付、一寸間計リニクルリト種ヲ置土ヲ覆ヒ、其上ニ芝ヲ厚ク広ク剝テ草ヲ下ヘ俛テ蓋ニシ、雪霜ヲ防ギ春彼岸前ニ芝ヲトルベシ。糞ハ荏ノ油糟ヲ砕キ二合計リツヽ、灰ト土トニ交合、真中ニ合テ

埋テ種ニ障ラヌ様ニ置ベシ。

(1) 茶鍵　除草用の小さい熊手のようなものか。茎の軸を含み、初葉より下級品しかできない。

三、培養遅速損益事并隔年休ムル事

一、田畠共ニ糞修理ノヲソキハ大ナル損ニシテ、最モ生々ノ天理ニ悖リ、終ニ冥鑑ニ尽テ家ヲ滅シ、妻子ヲ飢シ牢浪ノ身ト成リ、人ノ僕トナレドモ我事サヘ得セデ、田地ヲ失ヒ先祖ノ屋敷ヲ他人ノ物トセシ心カラ農事ニ疎ク、朝寝昼寝ヲ好ミヌレハ、往々ハ抱ル者ナク道路ニ袖ヲ拡ゲテ或ハ餓死シ或ハ盗賊ト成テ斬罪セラレ、先祖ノ骸ニ辱メヲ残スニ至レトモ、其不働ノ所以ヲシラデ天命也ト云リ。嗚乎可ク愧可シ懼能ク此道理ヲ思ヒ詰、天ニ事ル勤メト意得由断ナク是ヲ励ミ、後レント見バ早ク日傭ヲ頼ミ修理スベシ。最初ニ早ク人ヲ傭ヒヌレバ、段々農事早ク成テ重テ人ヲ頼マズ、

此月天気清明の日、一番茶を摘べし。早稲藁を灰汁にたれ、湯たぎりて葉を入、茶一碗呑間焚、いかきにてすくひ清水へ入、莚へしぼりあげて、もみやハらげ乾べし。是農家に呑茶の製方なり。茶第一追々栽増べし。

春の内、浦浜近き村〳〵ハ、海中の、のり藻を、汐干の時取喰、或ハ糞にも成物多し。塩浜の近郷ハ、縄苞小麦藁を塩にかへ、日用の勝手多し。

(1) 上巳　五節句の一つで、三月三日の称。古くたことに由来する。(2) つばな　ちがやの花。若際物　手ぎわ、技量を必要とするものの意。(5) の霜　八十八夜以降は霜はおりないとされたことか

四月　卯月とも云。

朔日　衣がへ。農人ハ不断働ゆへ、何にても着すべし。

私家農業談　巻之四

茶

一、茶を種る地ハ端山の東南なとの片さかりの、水気を兼なから早く湿気のはきやすき小石交りの底堅き所よき也。農書(1)曰、茶ハ黒土赤土の粘り気も少シ有て石交のさのみ深からすして堅き地に糞を用るか風味よき也、底の堅きを好む事ハ、立根深く入すして脇根多栄れハ枝葉も上へのひすして脇へさかへ葉茂く付なりといへり。又茶ハ樹下北陰に宜しと同書にあれとも、是ハ暖国の事にて有へきか、予年来これをためすに当国ハ風寒烈しき国ゆへ、屋鋪の北陰畔陰なとの日影に疎き所に植れハ、枝葉栄えす風味も甚劣れる也。何分東南日当の地可なり。

一、茶園(2)にせんと思ふに、若底の和らか成所ならは底に石、或ハ瓦の屑なとを敷て水気の洩

やすき様に仕立、其上に肥土を多入て植へし。

一、茶に名高き本朝(3)の三園ハ、宇治、醍醐、栂尾なり。先年予上方をめくりし時、土地を見るに三所ともに性張(ヤヽ)き赤土の石地と見へたり。又当国富山のこなたに安養(4)坊といふ所あり、此地茶に宜きとて富山(5)の御太守松平大蔵大輔様命を下されて茶を植させ給ふ。今彼地の禅林(6)に製して人丸と名付世に賞せらる、当国にての名茶也。此地利を見るに、是も小山続の東片さかりなる赤土の小石地也。旁もつて茶経(7)或ハ農書(8)にいへることの古今に通し、又万里符節を合たるを尊むへし。唯樹(9)下北陰の違はかりハ寒暖に依て国の流行なるを知へき也。

一、種子を取事、茶園の中にて尤栄えたる株を二株にても三株にても、夏日摘入る時つますに残し、糞なとも一入念頃にし培ひ置ハ花を生し実を結ふ也。冬に入、子の已に熟して口をひらかんとする時、是を取、籠に入てかへり軒下

なとにあたゝかにして雪に凍さる所をゑらミ砂に活て置へし。翌年の春必青みて少し芽たつもの也。是を取出して植へきなり。

一、同種子を植る法、茶斗植る所にても又ハ他の作物と両用にする畠の中端に植るにても、前年より其間三尺ほと置て指わたし壱尺余、深さも壱尺斗に穴を掘、厩土、踏土なとの肥土を七八寸程入上にあぐたなとをかけて置へし。扨翌年の二月彼岸の終り時分、上のあぐたをとりのけ、穴の中を小熊手にてさくり土をこまかにしてさしわたし八九寸に丸く輪をかき、種子を二十四五粒ほとつゝかたよりなく蒔て、土を覆ふ事一寸余りにして上を卒度たゝきつけ、若ひでり続たる時ならハ上より飯を炊く泔水をすこし斗澆き、まわりに目串をしかとさし鳥獣のほらさる様にすへし。生立頃より旱にハ飯の泔水、又よほと盛長してよりハ折々小便も懸へし。又草を能去へし。植て二年に及ふ歳の秋、根の廻りをうちかじり草をよく取、馬糞肥土なと多く入へし。三年目の春より手入をして中にて延栄えたる長きをは、さきを摘とるへし。

又筋植といふ有り、是ハ畠を畝作り筋を二筋かき両端に茶の種子を双へ植て、筋の間より糞をも入培ふわさもなす也。土の流くたる所、山中なとの寒烈しき所にて是を用へしといへり。

一、茶の屎にハ馬糞第一によし。冬の中馬屋に心を付取ため或ハ往来にて掃ため置て用へし。又濃糞、油粕もよし、鰯ハ木を脊かし又風味も不宜也。

一、茶園に屎を用る事、二月雪消なは畠のあこりなとをさらへ、茶株の本の古草を取去、小熊手にて土を浅くかじり馬糞又ハ屎土を根に覆ふへし。夫よりつまんと思ふ十日斗さきに、件の置屎をとりのけ根本も畠も掃除して小便を一遍根に澆くへし。かくすれは茶の枝葉もきほひ、色も一しほまさるもの也。

一、摘仕廻ふて五月の末頃又草を去、根のまハりを元のことくかじり糞土或ハほ[15]とろなとをいか程も多く入れ、古葉をとり蜘[16]のゐなとを払ふへし。

一、十月の末、初雪のまへかと根に厚さ弐三寸はかりに糠をまき、或ハあこりなとを根に覆ふへし。かくすれハ寒国の烈しきにも痛さる也。

一、茶の株ハかならす長高く延すへからす。たけ高くのす根ハ、木にのミ勢のほりて枝葉もさかえす、且寒風の烈しき歳ハ甚いたむもの也。長ケハ壱尺五寸より弐尺に過へからす。躑躅[17]の作り株のことく、いかにも丸くつくりて横にさかゆる様にしんをつみ入ぬれハ、茶もあまたはり三冬にハ雪の下にこもるゆへ、却て風寒にも枯痛まさるものなり。

一、摘入の事、さき摘ハ当国にてハ大概四月八日頃つむ也。前日茶園の蜘のゐなと能掃除して、心葉[17]のいまたひらかさるをつミ、手籠なと

に入てかへり、一葉つゝ能ゐらみ清水に浸してあらひあけ雫を払ひ、扨男女とも新衣を着し、手洗ひ口すゝきして能もむ也。此時弐三升斗たく鍋を清く洗ふて板縁なとにをき、件の鍋の中のふちにあてゝ揉は宜きもの也。已にもミ汁なと出てしほ〳〵に成たる時、炭をたき焙[18]炉にて一二遍炒り、夫より押[19]、和卓或ハ広蓋なとに擬け、日影のあたらさる板椽なとに双へ置、熱ミのさめたるを相図にして又焙炉にかくる也。夫より毎日一両度つゝ焙炉にかける事六七日にして能乾けるとき、和卓に入屑葉なとの宜からさるを撰出し仕あけに又ほうし能さまし、其後壺に入貯置へし。尤是を[20]いろふに箸を以し手にていろふへからす。又最初新茶をもむ時、胡麻の台のからを焚て灰汁をとり、是をつけてもむかよしと[21]吟松庵瑞巌和尚おしへられし也。

一、雑茶といふハ農家に平日飲茶を云。是ハ大概夏至の前後、能茶の枝葉栄えてつミ手の過

分有へき時分を見て丸葉を摘とる也。是も前廉能蜘の囲を払ひ、茶園の草なとをとり去て扨つむ也。摘たる茶を畚[22]に入家にかへり、虫食の葉、塵なとを撰出し水にて能洗ひ大釜の底に水を二歩通入、其上に竹ふるひの様成ものを渡して茶を入、甑[23]のことくにして蒸也。大底むせたるときハ、釜より上ケさまして釜の底に溜りたる湯を半[24]切桶に入、是をつけて何遍もよく揉なり。已に能揉てしほ〳〵と成たる時、かたまりたるを手にて一葉つゝほとき莚に入て陰干にし、已に大概乾上りたるを炒鍋にてほうし、熱ミをさまし茶[25]罰に入て貯へをき、折々壱弐斤程つゝ取出し又炒鍋にてほうし喫して飲事也。茶ハ六貫目を以罰壱本とし、当国にてハ弐百目を以一斤とし美[26]濃茶ハ三百目を以壱斤とする也。

一、茶ハ貴賤貧富をゑらはす食に次て朝夕是を用さるハなし。故に宇治、信楽[27]をはしめ美濃、飛驒或ハ越[28]後村上なとより毎年夥敷茶をはこひ

価の費幾つ限といふ際限なし。寔に豊国の愁也。凡茶ハ一度種子をくたせハ自然と生立、其茶園子々孫々に伝へて農家一年の飲茶ほとハ足ル事也。殊更山村にハ稲麻に疎くして却て茶に相応したる山畠も有へきなれハ、農暇に心をつけ種子をうへて茶園を設くへし。且又老農ハ一入心を懸、茶園を作りて子孫へ残し己か没後にすこしき追善をも営む折の茶堂の料にもなさしむへき事也かし。

（1）**農書曰**　『農業全書』の引用。本全集第十三
引用。前掲書七九ページ参照。（3）**本朝の三園**
坊。富山県を東西に二分する呉羽丘陵のふもとにあ
大輔様　支藩富山藩の二代藩主前田正甫（一六四九
宗寺院。（7）**茶経**　唐の陸羽（七八五没）の著
は本全集十三巻『農業全書』八九ページ注（1）参
『農業全書』で強調している説。本全集第十二巻『
引用。前掲書八〇ページ参照。
（11）**泔水**　米のとぎ汁など。（12）**目串**　目印に
の引用。前掲書八一ページ参照。（14）**あこり**　ご

り、その冬茶の実をまく時ハ一しほよろし。茶畑をしたて其間〳〵に桑をうゑ、春子にても、(7)夏子にても飼ひ、そのくハを切とれば茶のきげんもよろし。そのあと秋芽出てまた明年のかり桑となるなり。茶の益も大なるもの也。

桑畑も空地多き所ハ桑を植るか利多く、茶ばかりにても十年も経れば一反四、五十両の利ハおこすべし。その茶の中にて桑をとり養蚕をなす時ハ、これも一反の桑にて十五両、廿両の糸をとるやうになるものなり。

一、茶を蒔には長く南北にうねを立る方、耕作に手かゝらずよろし。さるは長く縄をひき、幅壱尺ばかりに深さ壱寸ばかりも土をほり上げ、其下をよくふみならし、肥を十分に引おき、茶の実のよきを外皮をとり、つぶにしてまんべんなく此ミぞに蒔き、実と実の間三、

四寸づゝおきならし、また多くまきおき、はえたるのち、きげんあしきをばぬき去りてもよし。

其上に土をかけうねをたて、又その上ハ(9)ごもくにても木の葉にてもおほひおき、三尺か四尺へだてゝ、またうねを堀、まき、いくすぢも右のとほりに長まきになして、此間に通例の耕作をすべし。茶の木はびこるまでハこの間にて相応の作物のとるゝものなり。耕作すれば草もはえず自然茶にもこやしとゞくなり。其茶のうねの中壱間おきぐらゐに桑を一本づゝうゑおき、夏のころかり取〳〵するときハ株ふとりて、三、四年めにハ四、五本づゝ新芽出て、七、八尺にも延るものゆゑ、葉もあつくやはらかにて蚕やしなふに第一なり。

一、桑の(10)とり木ハ丸葉の厚き桑よし。きれたるは、(11)かぢの葉のごときハはやくしほれて、

L’ampleur de l’épi : combien de graine par épi, *Ichiryū manbai ho ni ho* (XVIIIe siècle)

別なり。少し照あがりたる時度々水肥をかく。

十要草

種、煙草、麻、藍、(1)蘭、(2)萱、(3)菰、(4)紅花、茶、(5)楮、是を十要草といふ。

種ハまづ苗をよく作るべし。十月に移し植、春植るハあしゝ。

煙草ハ風に痛むもの故、風のあたらぬ所を撰植るなり。茄子と一時に蒔、茄子と一時に植、根に多く土をかきよせる。是ハ風に吹倒されまじき為の用心也。土用の中真(6)を切、これにては実の入や否を考て大小一時に切る也。虫の付たる時ハ(7)せんだんの葉を粉にしてひねりかく。又、(8)苦辛をたゝき、水にかき立て、(9)しべ帚(箒)にて打もよし。

茶のよしあしハ焙爐(10)(爐)あんばい一にあり。初摘たる時釜に入むして陰干とす。日に干ハ

わろし。干時葉をひねりちゞむる也。むす事三遍、後ほいろにかく。一尺四方の(11)折敷底を紙にて張、いくつもかさね、扨釜の下に炭火を起し、上にわら火をかけて火の勢ひを覆ふ。ほいろかげん紙に手をあてゝ見るに少しあつさを覚るばかりにそ、其茶をひねりミるに初めハ乾き、後しめり気出。其しめり気出るとき早くあげる也。過る時ハ茶の気ぬけてあしゝ。ほいろにかける事凡五六遍。扨、壺に入て蓋をきびしくす。飲時再びほいろにかけ、湯をたぎらし、茶を入るゝ也。斯のごとくする時ハいかなるあしき茶にても皆極品となる。諸国の中宇治(12)及び丹波を名産とす。其法皆斯のごとし。

二十菜

大根、蕪、茄子、にんじん、牛房、芋(13)、ふき、ちさ(14)、ふだんそう(15)、ねふか(16)、ミつ葉ぜり(17)、水菜(18)、つくね芋(19)、りうきういも(20)、さつま瓜(21)、き

Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier, *Kaiko cha kami no ki no fumi* (1866)

り、その冬茶の実をまく時ハ一しほよろし。茶畑をしたて其間〳〵に桑をうゑ、春子にても、(8)夏子にても飼ひ、そのくハを切とれば茶のきげんもよろし。そのあと秋芽出てまた明年のかり桑となるなり。茶の益も大なるもの也。

桑畑も空地多き所ハ桑を植るか利多く、茶ばかりにても十年も経れば一反四、五十両の利ハおこすべし。その茶の中にて桑をとり養蚕をなす時ハ、これも一反の桑にて十五両、廿両の糸をとるやうになるものなり。

一、茶を蒔には長く南北にうねを立る方、耕作に手かゝらずよろし。さるは長く縄をひき、幅壱尺ばかりに深さ壱寸ばかりも土をほり上げ、其下をよくふみならし、肥を十分に引おき、茶の実のよきを外皮(ママ)をとり、つぶにしてまんべんなく此ミぞに蒔き、実と実の間三、

四寸づゝおきならし、また多くまきおき、はえたるのち、きげんあしきをばぬき去りてもよし。其上に土をかけうねをたて、又その上ハ(9)ごもくにても木の葉にてもおほひおき、三尺か四尺へだてゝ、またうねを堀、まき、いくすぢも右のとほりに長まきになして、此間に通例の耕作をすべし。茶の木はびこるまでハこの間にて相応の作物のとるゝものなり。耕作すれば草もはえず自然茶にもこやしとゞくなり。其茶のうねの中壱間おきぐらゐに桑を一本づゝうゑおき、夏のころかり取〳〵するときハ株ふとりて、三、四年めにハ四、五本づゝ新芽出て、七、八尺にも延るものゆゑ、葉もあつくやはらかにて蚕やしなふに第一なり。

一、桑のとり木(10)ハ丸葉の厚き桑よし。きれたるは、かぢ(11)の葉のごときハはやくしほれて、

煙草・甘蔗の類なり。菓樹の類にて、梨子・蜜柑・林檎・柿・桃・杏・次に漆・楮・桑・茶・桐・櫻櫚・椙・檜の類なり。

○薯蕷ハ一坪に三十本を植べし。一本を銭百文ぐらゐにうりて、一年に一坪のとりあがり銭三貫なり。一畝に九十貫、一段歩に九百貫の積りなり。零余子も多く生ずるものなり。一畝に三斗四五升有べし。銭百文に四升ぐらゐの売買あり。こやし多くいらず、手間も費ず、是にまさる厚利の物なし。植て試むべし。作りやう野菜の部にくハし。

○仏掌薯ハ一段歩に、金拾三四両の積りなり。金一両に三十貫目ぐらゐの売買あり。是ハおろし直だんなり。零余子はながいもよりハ細にして少し。

○午蒡ハ下総にてハ、大浦午蒡を上とす。多く江戸に運送す。大なるハ一尺八九寸まはりの品あり。一本の直銀五匁ぐらゐの売買あり。一坪に弐本ぐらゐを植るなり。一畝に金五両一段歩に金五拾両のつもりなり。何国に限らず良

地上三寸南の方に灸して枯ず。又辰の日に斧をもて樹を削れば、実なりて落ずといへり。

三十五 柿 園に植て仕立るハ梨におなじ畠の内にも植べし春実を苗地に蒔て三四年過て能種の穂をとり、接木にして植るをよしとす。

四十五 桃 七月よく熟したるをそのまゝ苗地にうづミおき、土一寸ばかりおほひおくと春芽を生ず。二尺ほどの時畠に植かへ、四五年の後小刀にて樹の皮を縦にたちさくべし。砂地をよしとす。

五十五 杏 桃に接穂したるハ味甘し。正月樹の下を槌にて打堅め、又大石をおけバ実多くなる。

六十五 林檎 十月植べし。毛虫多くつく事あり。是を防ぐに樹下に蚕を埋ミ、又ハ魚を洗ひし水をそゝげば毛虫去といへり。

七十五 茶 九月実をとり俵にいれ湿地に埋ミ置て、二月ほりいたし苗地に植べし。一

尺四五寸に延て園に植べし。青松葉を根に埋ミおくと栄ゆる事はやし。

八十五　上茶製法　三月の節にいりて摘初むるを早しとす。新葉のこらず摘とりて蒸べし。むしやうハ葉しをれて箸にひたと付とき、引あげて焙籠にかけて乾すなり。爐に火をたき又ハかた炭に火を起し、上にてわらをたき衣とし竹の簀をわたし、厚紙を粘にて合せ二重にして、広く爐のふちまでかゝるやうにして乾すなり。蒸て其まゝ団扇にてあふぎ、さまして焙籠にかくべし。

○又一法穀雨三月の中の前五日に摘ミ、蒸籠に入てこれをむし、蕎麦茎の灰汁を以て蒸せバ色尤よし。縄の袋にいれて汁をしぼりさりてかわかし、焙籠を以てこれを焙り、雌雉の羽を以て品を撰ミ分るなり。

九十五　漆　秋実をとりこもに裹ミ置、正月溜り水に漬ておき、二月中旬苗地にまき、

Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux, *Kōeki kokusan kō* (1859)

（1）下屋敷　江戸時代、大名や豪商の主人常住の

した栗の実を臼でかるく搗いて殻と渋皮を取ったも

一巻は貝原楽軒著。巻之八に「又生ぐりを、来年ま

ねにて焼、段々沙に埋ミ置バ、夏までも新しきがご

茶

こゝに記すハ刈茶[1]とて、刈桑同様に年々かりて製する仕様にて、多くつくりて産物ともなすべきつくりかたなり

茶ハ国々其住所にて用ふる丈ハ出来るもの也。然るに農人町方に出調へて家に帰るを見及べり。其所の人に決り聞に水呑の百姓ハ作るべき地面なきゆゑ求むるといへども、相応の農家にて調ふるよしいへり。是等ハ農人の心得にたがへるもの歟。茶ハ日々用ひざる家なし。然るを我内にて作らずして他より妄りに

求、銭を費ハ愚なる事也。田畑すくなき人ハ、屋敷内に五七株も植置バ、助に成ものなり。人多く暮し、作りも多くする人ハ、屋敷廻りハ勿論所持の畑の内に植る場ハ有もの也。

○扨日向国にて番茶と号する常に朝夕用る茶を多く作り出して大坂へ出す也。又伊勢国にて多く右日向同様の茶を作りて、江戸へ積廻す事おびたゝし。此茶の作りかたハ宇治其外にて作るとハ同じからず。麦抔作る如く畦を立、重く麦を蒔やう茶の実を春蒔付、其秋に至り余り重りて繁きハ間引取、一寸四五分位ならびに幅壱尺斗にして育べし。尤夏生出たらバ干鰯か油粕を根際に施すべし。又ハ糞の熟したるを施べし。然して又六月土用迄に一へん何肥しにても施し、冬ハ暖国ならバ其儘、寒気強き所ハ霜覆ひをすべし。尤覆ハ初年斗りなり。

○蒔付て後草手中打つちかひ等ハ無二油断一す

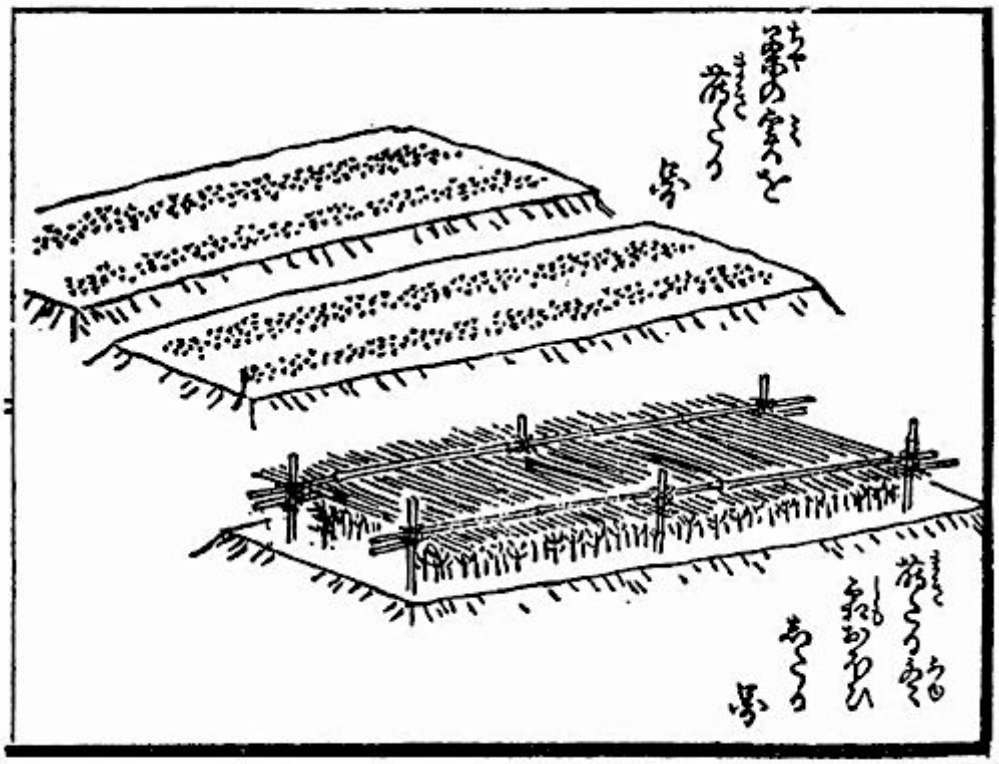


図70

茶の実を蒔たる図
蒔たる冬、霜おほひしたる図

べし。

○肥しハ年々冬寒中に糞水を多く施すべし。春刈たる跡にも肥しを入べし。

○茶ハ蒔付たるまゝ育てざれバ、余の木とちがひ成長悪し。一株育にするも、植かへたる苗木より、蒔付なりの方宜しきと覚ゆ。

○茶を植る土地ハ、樹下北陰とて樹の下北請の地をよしとすとあれども、樹の下より赤土の石多き地をよしとし、山付の畑の随分日あたりよきを見立仕立べし。備前などにてハ、砂真土に刈茶畑あるを見及べり。

○四年目の三四月の間右育たる茶の木の本より、鎌をもてのこらず刈とるべし。

○刈取たる跡より芽を出し、其秋にはもとより成長する也。夫ハ又翌年刈て煎茶に製す。

○扨刈取たる茶の木ハ家に持かへり、大半切桶に水を入洗ふべし。河ある所にてハ河にて洗ふべし。然して木葉ともに押切にて三寸位

図71 茶を刈図

に伐べし。それを羽すり(4)の大鍋にて煎べし。かきまハし〳〵すれバ葉ハ茹たるごとくなり、木も和らかに成ころ揚て莚に入、其莚をかぶせもむべし。其時木のぢくハ撰出すなり。細くやハらかなる軸ハ其儘葉に交置べし。

○又法あり。大鍋に湯をわかし、其中へ刻たる葉を入かき廻し、すぐに揚莚に入もむもよし。又もむにハ 此ごとく縄もてこしらへたる上にてもむもあり。

○扱揉たるハ琉球莚やうのものに入さまし、又鍋の中に入かき廻し〳〵して、又莚に入れ、初のごとく涼してハ鍋に入かき廻し、又莚に入涼し、又鍋に入る事五六度すれバ、さつはり湿気なきやう成たるを度として仕あげとし、渋紙やうのものにひろげ一日もさまして俵に入べし。

○右は刈茶の製法なり。多く製して都会に出し、産物とするハ摘茶にあらざれバ多く出来

図72 刈茶製法場の図
さし渡し一尺八寸位
莚をつかミ、力をいれもミおす

ざるもの也。刈茶の証拠にハ大坂江戸抔に常に朝夕用ふる茶にハ二寸位の軸あり。茶を仕立国産とし利を多く得るハ必刈茶にすべきもの也。

○宇治辺より番茶とて出す。日向伊勢辺より出す刈茶に同じく葉のあらき茶あり。此茶ハ上茶をとりたる跡にてあら茶を手もてすごきとりて製したる茶也。名にしおふ宇治の一番を摘たる跡なれども、香もよく味ひもよかるべしと調へ用ひしに、日向抔より劣りて香も薄し。案ずるに末の肝心能き所をとりたる跡なれバなるべし。日向伊勢などの茶ハ肝心の末を摘ざれバ香もよしと見えたり。刈茶も末を摘てハ悪しと心得べし。

---

(1) **刈茶**　茶の木を小枝ごと刈り取って製する茶　中国明代の徐光啓著『農政全書』からの引用である

(5) **摘茶**　刈茶のこと。

末を摘てよき茶を製する方

よき茶を仕立んと思ハヾ、三月より四月上旬頃木の芽の少し出たる末ばかりを摘て、水にてざつと洗ひ、砂鍋(1)に入、松木をたきはうずれバ、葉和らかに菜を茹たるごとく成なり。其時渋紙に打明涼し、又砂鍋に入、此度は初めより火を少しよわく焼、よく手にてむらなく上下へかへしはうじて、又渋紙に打明さまし、又はうろくにいれ、此三度目ハ二度目より火をよわきやう焼前のごとくはうじ、又渋紙に打あけさますべし。此三度目にて葉乾きて巻べし。又砂鍋に入れバ四度目なり。火ハ少したきてはうずれバ大躰乾くなり。五度目にハさつはり宇治より来る茶の形ちに成なり。然れども歯にてかミて見るに少し和らかなる所あり。是を又六度目砂鍋に入火をちろ〳〵に焼はうずれバ、はり〳〵する如きの茶に成。其時を度として仕あげ

とする也。

○是ハ去ル禅家の和尚の伝なり。是唐茶(2)の製と見へたり。

○茶の植育製法の事ハ農業全書(3)に委しけれバ、爰にハ国産ともし多く育て利を得る事を肝要に記せるなり。委しくハ全書を見給へかし。

国産考　巻六終

---

(1) 砂鍋　素焼きの平たい大鍋。米、豆、塩な

(3) 農業全書　本全集第十三巻七八ページ以下

へ所々指置ば自然と油虫去るといふ、午年此方を用ゐたれども利ず、平年には験ありと、中岡村里正の話。

天保五午の夏大旱魃し、尤も七月十一二日に雨有田方色を直す。

一、竹植旬の事、二月廿四日に植候へばよく根付候よし、与頭太郎右衛門なるもの云ふ。

但し六月十五日又子の日植替れば果して根付疑ひなしと磯崎(6)山守(7)清兵衛の伝、又三月は三日四月は四日五月は五日六月は六日七月は七日に竹を伐たらんに虫の付事なし、多年試みたるに違ずと下金町仕事師兵介なる者天保七申六月廿五日話。

一、茶の実は十月末に取候て直に畠へ伐せ申し、尤も十粒位も深さ二三寸埋め置き申候へば、来春芽切申候、実を土間へ置き菰をかけ貯ひ来春植たるに寒痛にて不レ生、実取候はゞ直に伏べし。

一、茶園手入の事、春芽を摘仕舞ひ、三四月頃根の土を南方へ掘返し置べし、草不レ生也、九十月麦蒔の旬に右の土を又根の方へ掘りかけ置き申すべし、さなく手入なくては芽吹あしゝ、茶所にては二季の手入怠る事なし。

一、天保四巳、同五年午田方早苗ロ大当り中稲より晩稲は甚だ不作なり、午年は土用中大暑に候て本気候に当らざるか、麦作世上一同甚不レ取実法(みのり)針の如し。

巳年は天明三卯に継ぎ凶荒冷立なり、土用中冷気にて三日ほど暑気あり、此暮暖気にて麦作大ゐに伸たり世人あやしむ、夏に至て穂くさり実法針の如し、別小麦不毛なり、早稲は近年当り作にて田方一円早稲を植て可ならんと思ひして、早稲は道添堀田等道の端々何ほど助け致し候ても、人家付は虫つく事なく実法よし、沖田遠田は早稲植候へば虫付申(すカ)さずと中野(8)里正の話也、爰を以て見ときは一概に早稲ロ佳とも云難

付申候、元なりより二番なり三番なり四番とだんだん前揃ひて実成申故、寸合揃ひ商物によしといふ、一番と二番との間(問)を何寸置きと定むる也。

茶園拵ひ様

一、茶園四月より土用前に苅べし、其後は遅し、摘候後左右より掘出し、九月頃元へ切埋むべし。

助も九月入べし、厩こい稗粟柄成共掘入べし。

一、馬水麦牛蒡によし、芋棒にて突候へば子育ちかぬる、唐鍬にてほり植べし。

綿蒔旬心得

一、立夏、四月節也。杉苗植は立夏より先と心得べし、其前は枯る也。

四月節より初丑の日を用ひて蒔べし、又説に四月節より初ての「さびらき」の日を用ゐてよし、此日を用ゐて天保六未年世上綿大にはづれ

茶　園

一、茶の種を一摑づゝ一尺間おきに蒔べし、二年目吹出也、善摘み手製とする時は年中調方なり、今は古内製すたりて世上宇治製をくわしくする事なり、火強くなく堅炭の上に藁を焚き、火勢をやわらげ数度ほいろにかける也、火強く候へば色赤く香を失す、気永に干上る事肝要也、摘て其日に湯ひき露をしぼりとり、土ほうろくにかけほてり入たらば筵にまけ、跡を其通りに段々とほとおり候様に幾度もする也、初手より助炭にかけるは悪し、わる匂ひ失ざる也、終に一度助炭にかけたるにてよし、一度製すればおのづから功者となる事也、保内は土地よし、別して左貫村にて出来る左貫山と云銘茶あり、烈公御召抱に成され候為に茶師を京師より下し給ふ、一人緑山茶園に置れ一人は酒癖ある故に御召し抱にならず、此もの保内に至りて所々へ茶

の宇治製を弘む。

大根へ蟲付かざる呪（まじない）辰の口里正伝

一、大根蒔候はゞ、畑の一隅へ雞卵一つ丸のまゝにて埋む、左候へば虫付ざる也。

茄子、胡瓜

二品は畑に蒔付るよし、代口より植かへればこちを折て育埒明ざる也、両様共に植替を嫌ふなり。

大　根

一、大根は宮重風味美にして和らかなり、此辺練馬を好むといへども野菜に用ゆるには宮茂を作るべし、根本（ね）坪のもの当年作るを聞に、大豆を煮腐らし小糠を用へ下糞遣はずと云、高貴人に用ひ候には下糞を遣はずときく、荏糟小ぬか等にて作る、喰用には宮重を作るべし。

Illustrations de la fabrication du thé, *Seicha zukai* (1871)

製茶図解

一、茶の実は秋土用の頃より色黒くなるをちぎり、能干、はぜさせ、俵に入置べし。又、しぜんと落たる実にてもよけれども、土鼠などくらひ、疵ありては生あしゝ。

一、茶の実蒔地拵は、指渡弐尺計の穴を堀、其中へ肥を能いたし、土をのせ、実蒔すべし。惣じて色黒き土または、山土にてもねばりなきを上とす。其地所は精〳〵東南向暖気の場を考、西北風をふせぎ、日請の方を第一とす。蒔付る地所は菜・大根を作るやうにうねにして、根肥つよくいたし蒔てもよし。

一、茶の実蒔時節は、春雪の消る二月の頃より、地拵の場所へ指渡七、八寸のまるきふたの類又ハ米のさんだわらにても敷、其まはりへ茶の実弐合計に鶏のふんを交、蒔べし。此

製茶圖解

一茶乃実は秋土用の頃より色黒くなるをちぎ里能手ともさせ
俵に入置事し又しぜんと落きる
実にくもよけきども
土鼠などくらひ疵
ありては生あしく

図2〔茶の実を干して果皮をはぜさせ、種子を俵に入れて保存する図〕

図3〔茶の種子をまく土地を準備する図〕

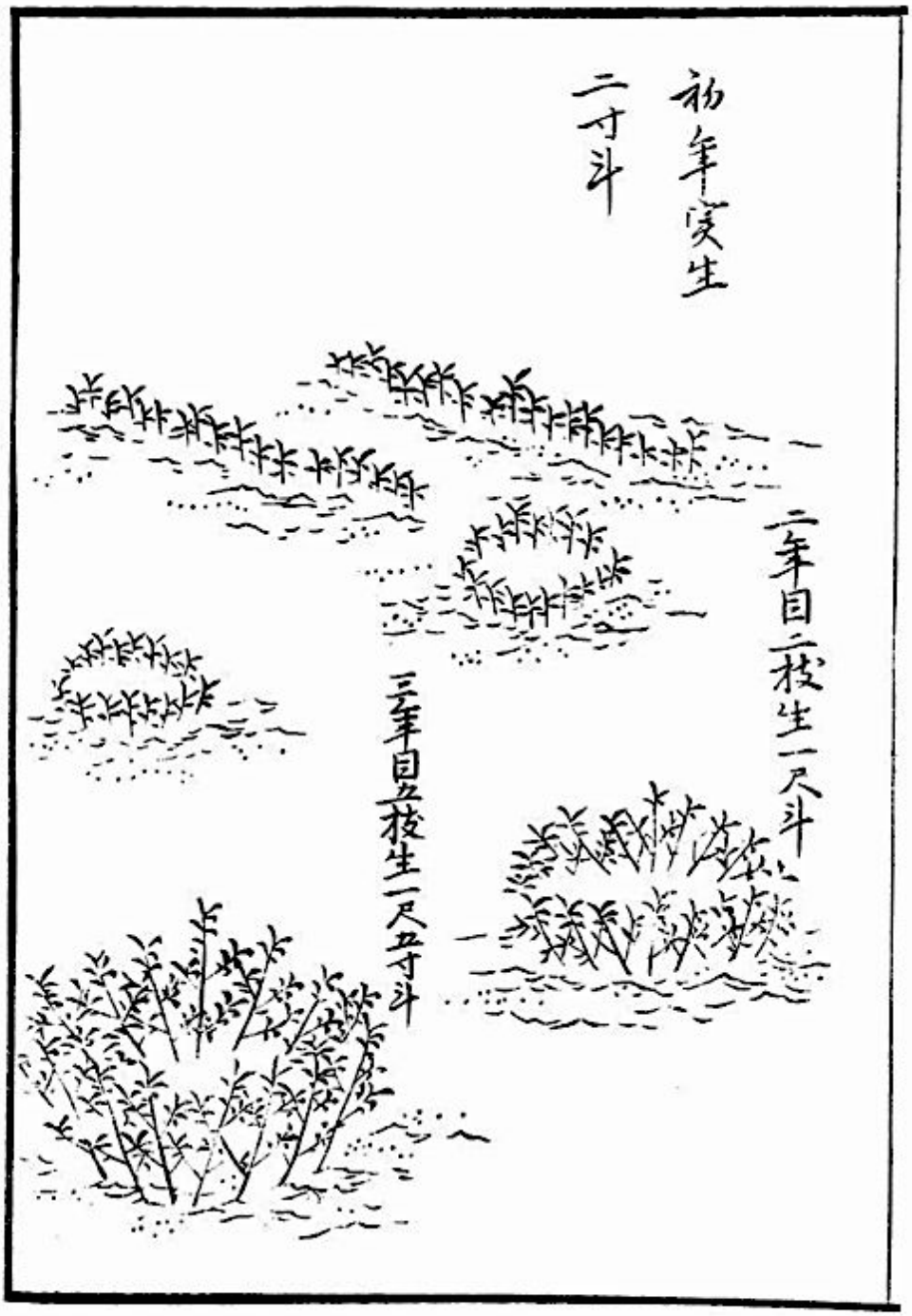
図4〔桟俵などを敷き、その周囲へ茶の種子をまく図〕

鶏の糞は、土鼠のきらふ故也。蒔をはり、土を少しのせ置べし。又、冬の内に如レ前地拵いたし蒔付、米のすり糠(9)置もよし。太体(大)五十日計過、盛に生立なり。

一、茶の樹生立、如レ図初年には弐寸計生る。弐年目壱尺計にて弐枝出る。三年目には壱尺五寸程にて五枝計生立。四年目より実蒔の園(10)真葉計を摘、惣じて茶を摘べき前に足元の土を除置、如レ図夏の頃に至り、其取除在レ之場所へ青草を入置、秋に至り其草の上へ土をかけ、毎年同やうにいたし、肥は力にまかせ強く用ふべし。

一、三年目実蒔の茶園、生立厚き処は春秋彼岸のころ分植致し、地拵の肥は前かたに強くいたし、植替てよし。

一、年の内、肥の仕やうは、茶園の根元へ春は二月の頃、夏ハ四月の末、其余土用・寒中惣じて四ヶ度計肥を丈夫に用ふ。中にも寒肥を重とし、雪の上よりかくる事苦しからず。盛木に



初年実生二寸計。
二年目二枝生一尺計。
三年目五枝生一尺五寸計。

播種して生えた苗は一年目には二寸ほどに生長する。
二年目には枝が二本出て、樹高が一尺ほどになる。
三年目には枝が五本出て、樹高が一尺五寸ほどになる。

図5〔茶の苗の生長を示す図〕

足元ノ土ヲ除ル。
秋ニ至テ元ノ如ク
土ヲ掛ル。

株元の土を鍬でかき除ける。
秋になったら、もとのように株元に土をかき寄せる。

図6〔根元の土を夏に鍬でかき除け、秋に土をかき寄せる図〕

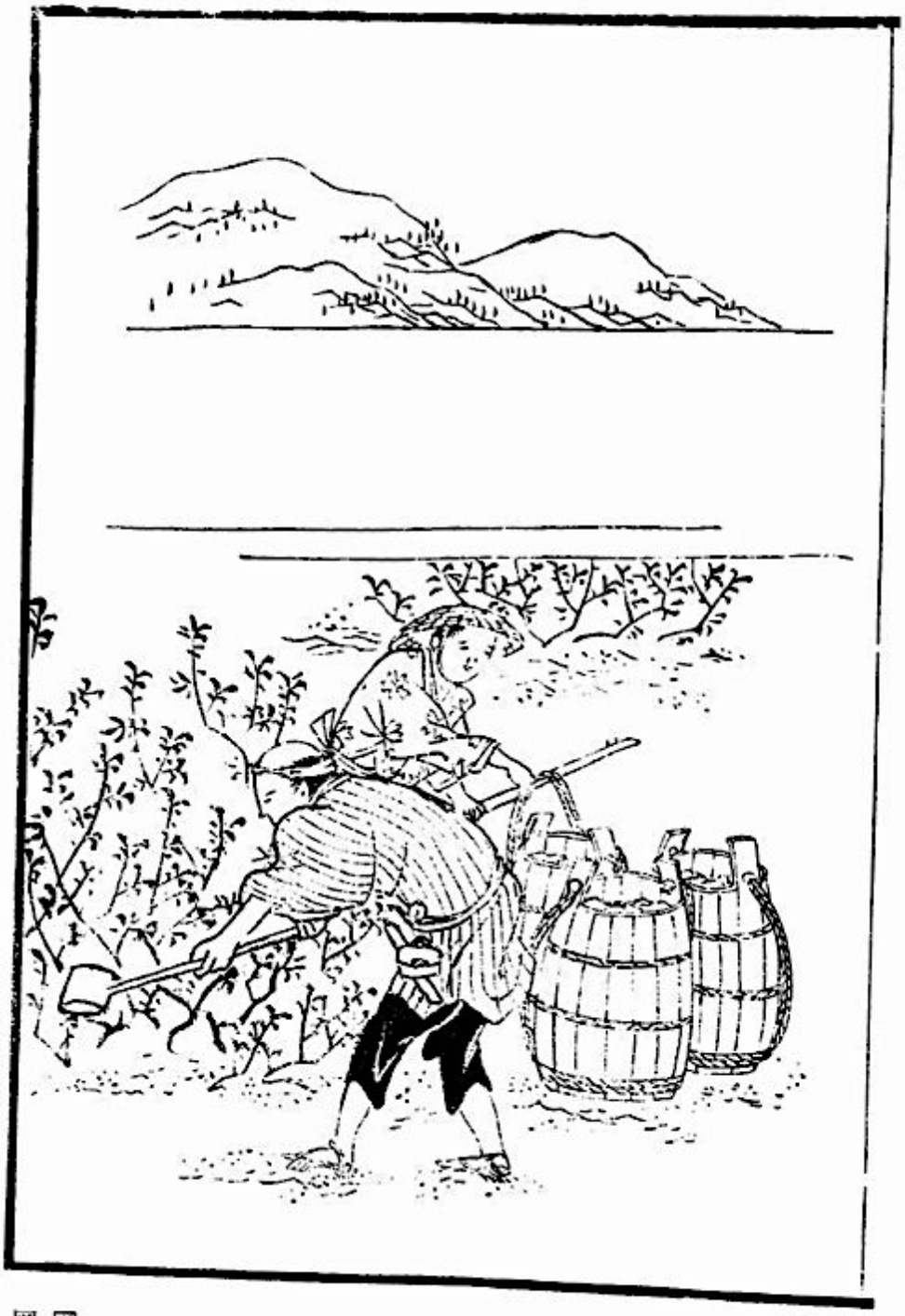


図8〔肥料を施す図〕

したがひ下糞(11)を第一とす。また油かす(12)、鯡(13)、はきよせもの(14)、蚕(15)の糞も用ひてよし。

（1）**茶の実**　本書では、種子三個が果皮で包まれる。（2）**秋土用**　立冬の前一八日間をいう。（3）**地拵**　播種または移植前に行なう除草、光がよく当たる場所。（6）**根肥**　元肥、基肥。栽下では「雪のはて涅槃」という言葉があり、旧暦二両端をふさぐために用いる円形のわら製のふた。（11）**下糞**　人糞尿。風呂の落とし水や生活排水なり粕をいうが、ごま、えごま、からしな、綿実などりん酸・カルシウムを含む。（14）**はきよせもの**う。蚕の幼虫が排泄した糞。窒素分を含む。

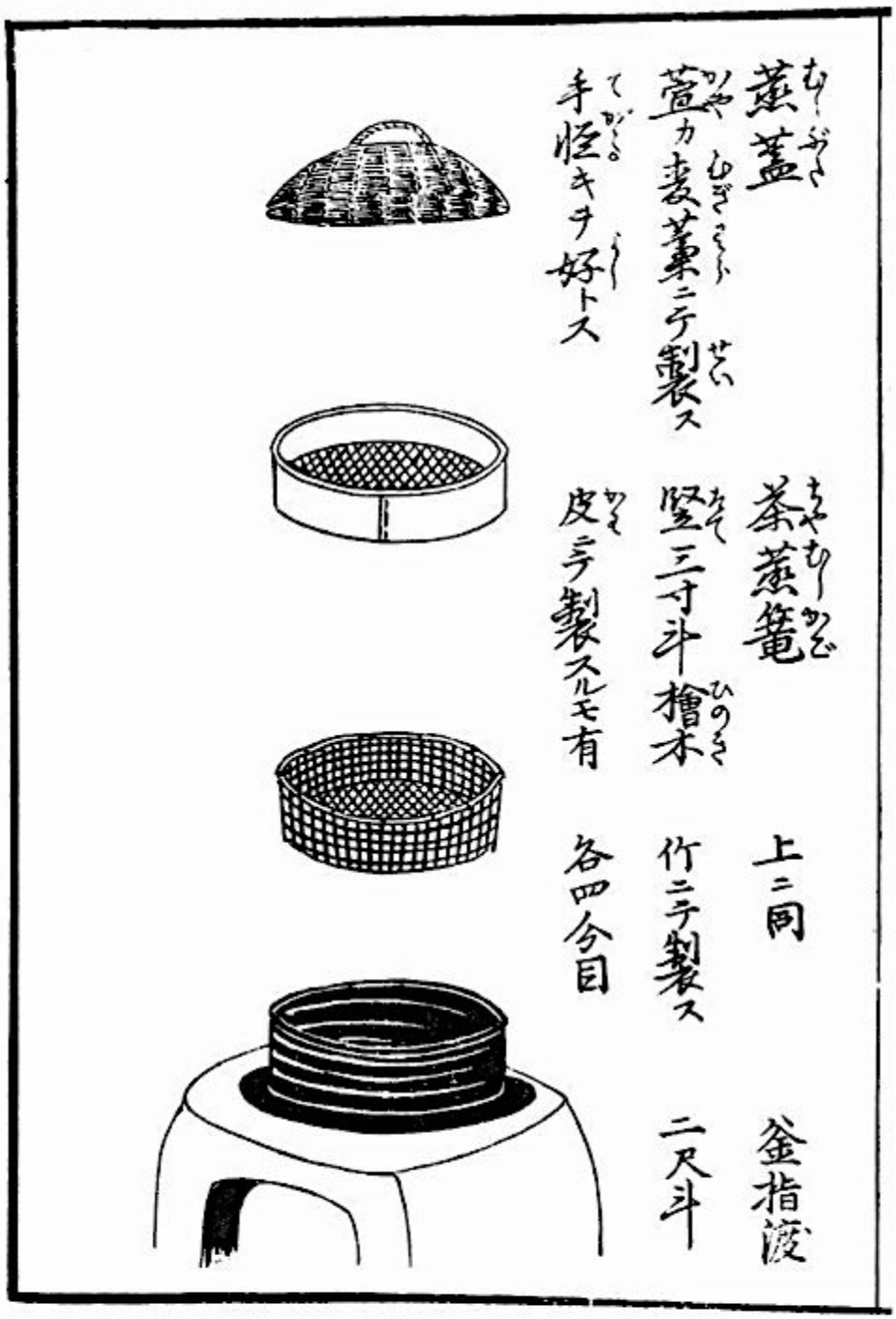
一、茶の葉摘やうは土地の寒暖、年の豊凶にもより、立春より太体八十八日または百日目位より摘はじめ、しん葉五葉・六葉生るをしん葉のもと壱、弐枚をのこしつむべし。これを上茶とす。せいぞうの上しな〳〵に分る。凡つみはじめより十日程のうちにつミをはるべし。

一、茶の葉蒸やうの次第は、摘取直に蒸に掛る。濡葉(1)は忌べし。朝露はくるしからず。

蒸加減、図のごとく浅き籠に茶の葉少し入、籠の底一面に並べ、蓋をしてより間なく香をかぎ、青くさき香去りし時に引あげて、いた間に新しきむしろをしきひろげ置、うちはにてあふぎ、ゆげを取り、追〳〵助(2)だんにいれ製す。このむしかげんは、面々手の脈(3)または時計(4)の度数にて計るもあり、ためし考へし。

一、茶製造の次第は、一ト炉の中へ上々(5)の炭目方三貫目計なミ能入、其上へ米俵半分迄の藁を入、一めんに焼、藁灰(6)にて火気を和らげ、炉は図のごとくに仕立、直に鉄橋(7)を渡し、鉄(8)

図9〔茶の葉を摘む図〕



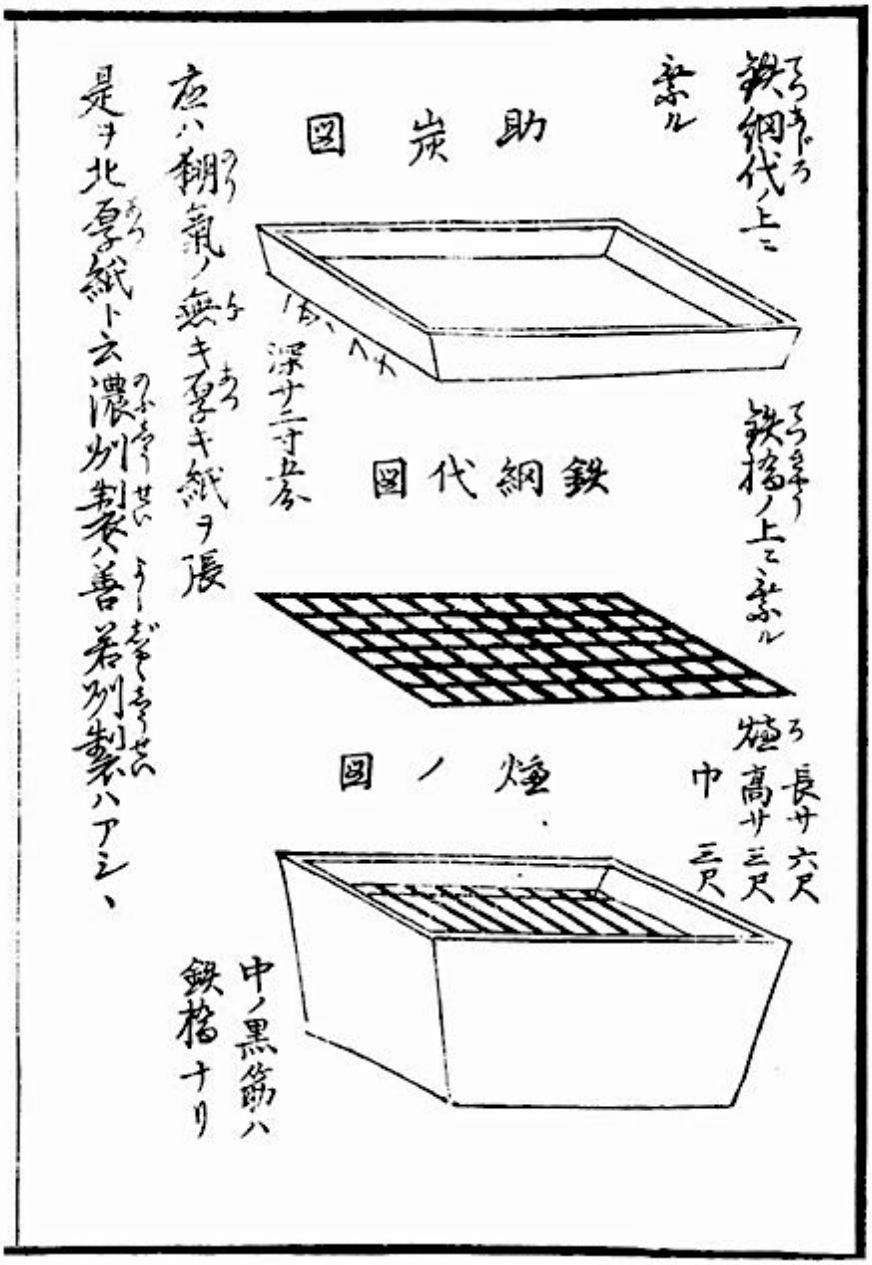
蒸蓋
萱カ麦藁ニテ製ス。
手軽キヲ好トス。
茶蒸籠
竪三寸計。檜木皮
ニテ製スルモ有。
上ニ同。
竹ニテ製ス。各四
分目。
釜指渡
二尺計。

図10（茶を蒸す用具の図）
（現代語訳は二一三二ページ）

あミを乗せ、其上へ助炭を掛、蒸揚たる茶を入、図のごとく手さばき(9)を早く致べし。緩々手さばきしては茶の葉赤くなり、上品に成がたし。能々精を入べし。

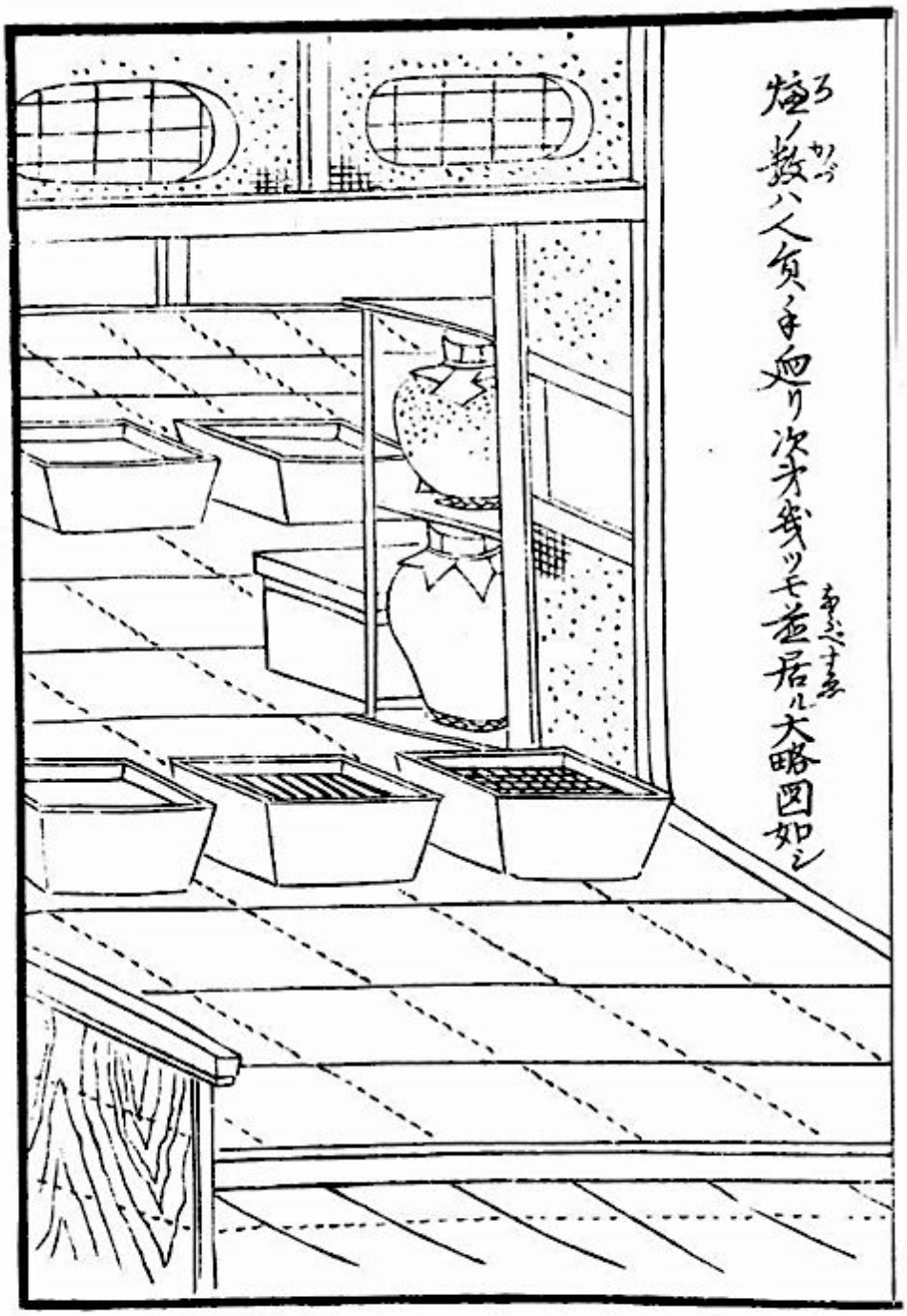
其後、手箒(10)にて掃よせ、箕へ取入、板の間にあたらしき莚を敷、また〳〵手さばきし、ふたゝび助炭へ入、幾度も同じ事をいたし、其後能しめりを去り、はしやぎ(11)次第、渋紙(12)の上へならべ、箕にて荒(13)ひだし致し、図のごとく簾にて能ふるひ、茶盤(14)の上にて葉をそろへ、炉の火和らかなる加減して助炭にて再(15)しめり(16)を取、暫さまし、壺にても櫃にても詰置てよし。とかくしめりを除るやうに致すへし。製造方は試(17)の上窮理すべし。

一、弐番茶と云はいつもの通り摘仕舞、其跡へ再新芽の出たるを弐番茶といふ。毎年能芽の出るものなり。此摘やう、または製造の次第はべつに替りたることなし。しかし日照のとし



*1 鉄網代ノ上ニ乗ル。
助炭図
一寸ノフチ
深サ二寸五分
底ハ糊気ノ無キ厚キ紙ヲ張。是ヲ北*2厚紙ト云。濃州*3製ハ善、若州*4製ハアシ、。
鉄網代図
鉄橋ノ上ニ乗ル。
炉
長サ六尺　高サ三尺　幅三尺
炉ノ図
中ノ黒筋ハ鉄橋ナリ。

図11（助炭・鉄網代・炉の図）（現代語訳・注は二三二ページ）



炉の数は働き手の人数に応じて設置する。並べ方はほぼ図のようである。

図12（炉の並べ方の図）

蒸揚(むしあげ)テ団扇(うちわ)ニテサマス。茶ノ細工場ハ板間也。

助炭ノ中ニテ手サバキ。

茶の葉を蒸しあげてから、うちわであおいで冷ますが、その加工場は板敷である。

助炭の中で、茶葉を乾燥させているときの手さばき。

図13〔蒸しあげた茶をあおいで冷まし、助炭の中で乾燥させる図〕

手箒ニテ掃寄、箕ヘ取入ル。箕ノ大サ口ニテ幅一尺。

助炭ノ中ニテ揉。

筵ノ上ヘ取揚、手サバキ後、再炉ニ掛ル。

手ぼうきで助炭の中の茶葉を掃き集め、箕の中へ取り込む。この箕の大きさは、口幅が一尺のものである。

助炭の中で茶葉をもむ。

むしろの上へ茶葉を移し、手さばきしたのち、再び炉で乾燥する。

図14〔助炭とむしろでの手さばきの図〕

炉ヨリ箕ニテ取入。渋紙ノ上ヘユスリ揚ル。

乾燥の終わった茶葉を箕で助炭から取り出す。

箕を揺り動かしながら渋紙の上へ茶葉を移す。

図15〔乾燥の終わった茶葉を渋紙へ移す図〕

助炭ノ上ニテ簾ニテ葉ノ大小仕分ル。

簾ノ目一分八厘 *1 ツルキリト云。

大箕ニテ荒ヒダシ。

箕ハ竹ニテ製ス。

*2 渋張ニイタス。大サ口ニテ二尺五寸。

図16（茶葉の大小をとおしでふるってそろえる図）（現代語訳・注は二三二ページ）

図17〔茶盤の上で葉をそろえる図〕

炉ノ火少ニテ練[*1]ヲシ、箕ニテスクイ、壺へ詰ル。

炉の火力を弱くして最後の乾燥をしてから、箕で茶葉をすくい、茶壺へ詰める。

*1練　貯蔵前の最終乾燥のこと。この工程にはふつう「練助炭（ねりじょたん）」という引き出しつきの特別な助炭が使用されていた。

図18〔乾燥の終わった茶葉を茶壺に詰める図〕

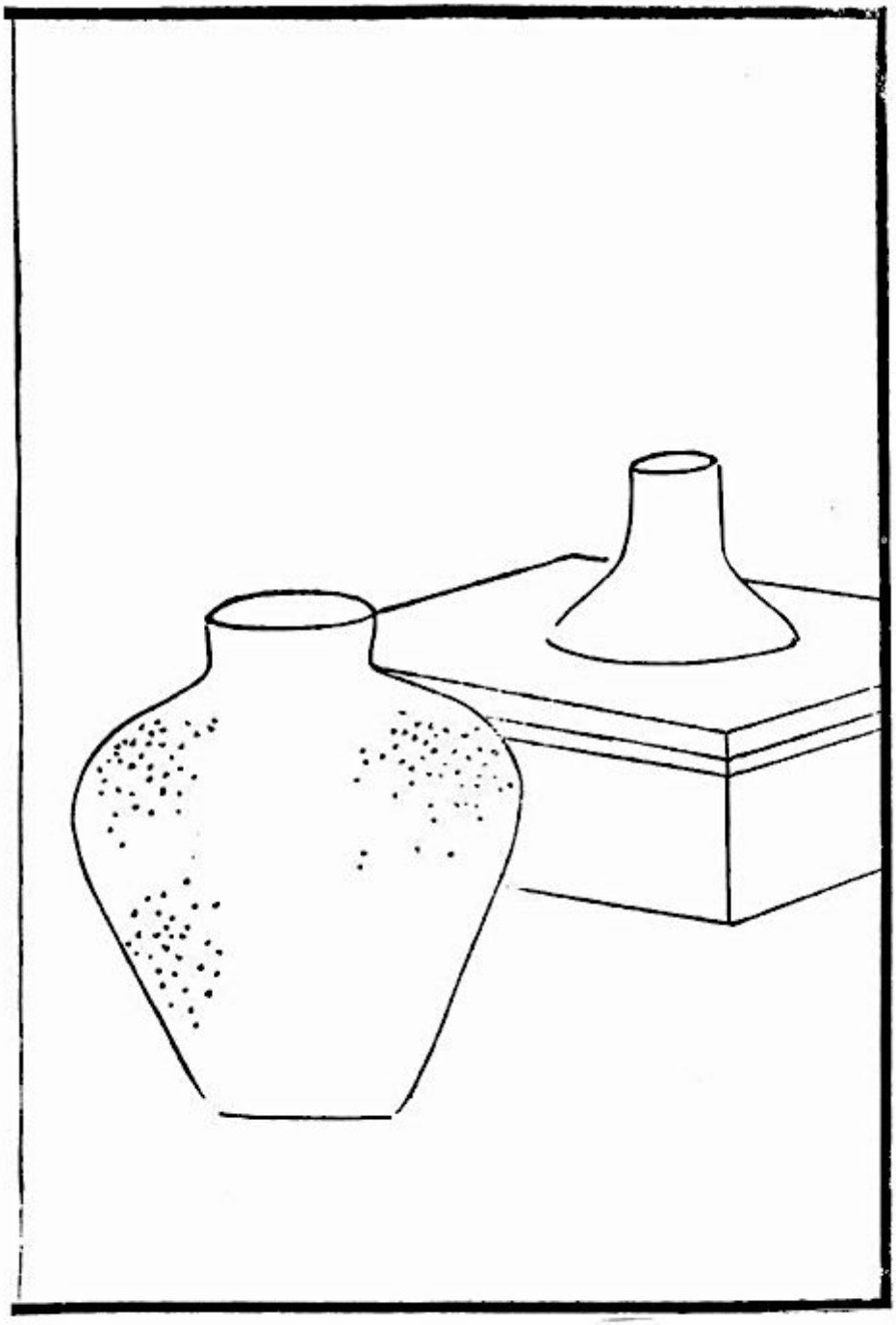


図19（茶壺と茶櫃および漏斗（茶櫃の上の道具）の図）

には茶園いたむといひて、弐度摘をきらふなり。

一、別製玉露[19]といふ茶銘は、其土地にて替りたる銘も有べし。其茶園は精々年経たるを上樹といふ。可成丈古き園の盛なる木を第一にして、毎春八十八夜前より、日の当らぬやう四方葭簀[20]にて囲ひ、雨・霜のかゝらぬ様屋根も葭簀をはり、其上筵[21]・藁を葺、肥は格別ニ強して、重に下糞を第一に心得てよし。如斯家根・囲等いたし、茶園も年古き程上々と云也。茶の摘様・製造かたは別に替りたる事なし。

一、茶を遠国へ送るには、素焼の壺[22]の内に薬を引、外を紙にて幾度も張、渋を引か、又は櫃にてもよし。正味拾壱、弐貫目入箱を内外幾度もはり、渋を引、用ひてよし。壺にても櫃にても口の目張[23]を能すべし。

一、平日茶貯様、茶は都てしめりを能よぶものにて、とかく置場所第一にして、平常雨気[24]、夏の夜露を能考、日請東南の方をゑらみ、又

其上笞葉を菁肥を格別に強しく重に下糞浅方一に
心得てよし此形宗根開にいたし葉巻も年古程上々
と云也葉乃橋和製造かたは別に替りたるなし

図21〔玉露用の茶の摘取りの図〕

者入梅の頃には猶以考べし。一度しめれば茶の色・香を去り、再如レ元成兼るゆへ、保かた専一に可考。

一、惣じて茶園間作[25]を仕付る事は、菜・大根・麦・菜種等は苦しからす。五辛[26]・多葉粉の類はいむべし。

製茶図解終

円形または卵形の大きなざる。「そうけ」「したみ」、代を干すこと。(15) **とう〳〵こ** とうもろこし。露の多い日。(18) **ふけ田** 湿田。(19) **あらうち** 稲株。株のことをこの地方では「かぶい」という。(21) **しろうち** 荒打ちした湿田を鍬でさらに細か

四月セツ

○茶ゑんの草ハ四月せつ頃より下女ニとらしてよし。女中ニて六七人やく、茶ゑんの草すんでから藤葉をとるもよし。

○此頃にいなかまを四五枚なりと見合買、麦かりニ遣ひこみてよし。柴草刈るニハふるきかまニてかるがよし。くわのゑも買事あり、下女のたかふらがさ二つ買もよし。追付雨ふりニもつかわねばならんゆへなり。またついでニすげ笠のたうへニきるのも買もよし。家来ニハ五月ニかさ代として四十文、たはこ代として四十文

勺位の割合ニ遣スベし。岩ケ迫あたりでハ十把か四勺位、なめらあたりでハ十把が六勺位、大谷出口ニても十把が六勺位の割合ニ遣してよし。

○柴ごきハ柴草跡をこくがよし。下女ニて三四人やく、かなきとひたみ持行てよし。

○茶つミハ四月中より五六日するか七八日もしてからか、はりぐわいニよつてつむがよし。女中ニて廿人やくより廿四五人やくもいる。としニよる也。

○うしハ柴草後よりハ草ニつけてよし。毎朝さゝを壱荷ツゝ下女ニからしてよし。馬はわらニてよし。大麦かりてからハ馬ハ大麦わらをくわしてよし。馬ハ田植しまいてより草ニつける也。

○此頃家来へかおのごいといふてはたせをおりたる木綿壱尺五寸ツゝニ切て壱つツゝ遣ス事。下女ハ五月のたすきを此頃から用意してよし。家来ニもたすきをやる事。

Calendrier des tâches essentielles agricoles, *Nōgyō nenjū gyōji* (1851)

但、水田(1)ハ麦熟迄ニ植付之仕掛仕置候事。

一、同断。大豆、小豆、大角豆、隠元豆、畠へ植付候事。

一、同断。午房蒔付候事。

一、於小松村ニ八拾八夜頃ゟいかなこ(5)を取得、干鰯(6)ニ仕置、田畠之糞(こやし)ニ売捌仕候事。

一、御悩(おなやみ)(7)之御普請所、浚取、繕等出勤候事。

一、雨降并平日朝夕共、苫、塩薦、縫莚等之稼仕、尚又、銘々入用之蓑編調候事。

四月

一、立夏へ入候頃、葱種取置申候事。

一、小満へ入候ゟ四五日前ゟ、山野(8)、田畠之間々ニ而草を刈取、奥田之肥しニ入耕し候事。

一、同断。菜種刈上ヶ干調候事。

一、小満へ入候頃、茶摘取候事。

一、同断。粟、黍、人参蒔付候事。

一、綿木海辺之畠持合候者、縦宛(たてあて)植付候者も御座候事。

一、麦作、熟次第刈上、混(9)納仕申候事。

一、楮(10)、茶之木、田畠之縁りニ少々宛御座候へ共、守護ハ不仕候事。

但、木ノ根へ牛ノ糞を置候へハ宜敷候事。

一、桑田畠之縁りニ、真(11)之少々宛御座候事。

一、大工を雇ひ、鋤、鍬、農道具仕調候事。

一、小満ニ入候頃、薑(はじかみ)(12)、紫蘇植付候事。

五月

一、奥田之儀ハ、芒種入候へハ植初メ、里地麦蒔之所へハ、夏至之頃専ニ植付申候。水ノ手潤沢ニ候得共、半夏ゟ内弐三日前迄ニ、不残植済申候事。

一、芒種へ入候頃、紅ノ花摘取候事。

一、同断。弐三日相立、茄子、煙草、高黍(13)、

Livre sur les cycles de bases annuels , *Nenjū kokoroe sho* (1807)

二　月

一、彼岸之内、種子籾致吟味揃置、八十八夜三十日前ニかし(10)可申候。

附り、四月植之分は、十日余り前ニかし付、相応ニ苗代いたすへし。

一、麦手入難相成日和見合せ、水田之分鋤可申事。

一、干田に致候分、能溝堀(11)干上ヶ候上、早く鋤へし。惣躰あら(12)無之様念入深く鋤可申事。

一、煙草・茄子・こしやう(13)苗、念を入こなし、前以肥入置早くふせ可申事。

一、麦肥し仕ひ切候ハヽ、汐(14)汲肥溜ニ一両日いれ、風呂水とませかくへし。又壁(15)土其外肥し才覚して置へし。

一、茶園之根を堀、草を取、肥し入置へし。

一、苗床早く起し、能こなし可申事。

BIBLIOGRAPHIE

Sources

Sources japonaises

- *Azuma kagami dai 4 maki* 吾妻鏡第４巻 (Miroir de l'Est, 4e volume), Masamune Atsuo 正宗敦夫 (éd.), Tōkyō, Nihon koten zenshū kankōkai, 1930.
- *Baizan shucha furyaku* 梅山種茶譜畧 (Collection d'écrits sur le thé provenant de la montagne aux pruniers), 1763, Baisaō 売茶翁 (1675-1763) dans Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書 (Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, 2 vols, 1972.
- *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre pays), imprimé en 1697, Hitomi Hitsudai 人見必大 (1642-1701), Heibonsha, coll. Tōyō bunko, 5 vols, 1976-1981.
- *Hyakushō denki* 百姓伝記 (Recommandations de paysans), 1681-1683, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vols 16&17.
- *Ichiryū manbai ho ni ho* 一粒万倍穂に穂 (L'ampleur de l'épi : combien de graines par épi), XVIIIe siècle, Kawai Gen 川合元 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29.
- *Kagyōkō* 家業考 (Considérations sur les travaux de la maison), 1764-1772, Maruya Jinshichi 丸屋甚七 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol. 9.
- *Kaiko cha kami no ki no fumi* 蚕茶楮書 (Livre du ver à soie du thé et du mûrier à papier), 1866, Takekawa Chikusai 竹川竹斎 (1809-1882), Nihon nōsho zenshū, vol. 47.
- *Kissa yōjōki* 喫茶養生記 (Traité pour nourrir le principe vital par la consummation du thé), 1211, Yōsai 栄西 (1141-1215), Frédéric Girard (trad.) dans Manabe Shunshō 真鍋俊照 (éd.), *Mikkyō bijutsu to rekishi bunka* 密教美術と歴史文化 (Beauté du bouddhisme ésotérique et histoire culturelle), Kyōto, Hōzōkan, 2011.
- *Kodai seicha zu* 古代製茶図 (Fabrication du thé dans l'ancien temps), 1808, Hohokabe 波々伯部 (date inconnue) dans Ujishi rekishi shiryōkan (éd.), *Ujicha, meisho e kara*

seichazu he 宇治茶−名所絵から製茶図へー (Le thé d'Uji, des peintures de lieux célèbres aux illustrations de la fabrication du thé), Uji, Ujishi rekishi shiryōkan, 1985

- *Kōeki kokusan kō* 広益国産考 (Réflexions sur les profits substantiels tirés des produits nationaux), 1859, Ōkura Nagatsune 大蔵永常 (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol. 14.
- *Kōka shunjū* 耕稼春秋 (Travaux des champs du Printemps à l'Automne), 1707, Tsuchiya Matasaburō 土屋又三郎 (1642-1719), Nihon nōsho zenshū, vol.4.
- *Nenjū kokoroe gaki* 年中心得書 (Livre sur les bases des cycles annuels), 1807, Famille Yoko Ooji 横大路 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.31.
- *Nihon kōki* 日本後紀 (Chroniques postérieures du Japon), 840, Kuroita Nobuo 黒板伸夫, Morita Tei 森田悌 (éd.). Tōkyō, Shūeisha, 2003.
- *Nihon sankai meibutsu zue* 日本山海名物図絵 (Compendium illustré des productions célèbres des monts et mers du Japon), 1754, Hirase Tessai 平瀬徹斎 (date inconuue), Hasegawa Mitsunobu 長谷川光 (date inconnue) [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Waseda University Library, 2016
- *Nōgu benri ron* 農具便利論 (Leçons sur les commodités des outils agricoles), 1822, Ōkura Nagatsune (1768- ?), Nihon nōsho zenshū, vol.15.
- *Nōgyō nenjū gyōji* 農業年中行事 (Calendrier des tâches essentielles agricoles), 1851, Ōmoto Gon'emon 大元権右衛門 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.29.
- *Nōgyō yōshū* 農業要集 (Collections essentielles sur l'agriculture), 1826, Miyaoi Yasuo 宮負定雄 (1797-1858), Nihon nōsho zenshū, vol. 3.
- *Nōgyō zensho* 農業全書 (Encyclopédie agricole), 1697, Miyazaki Yasusada 宮崎安貞 (1623-1697), Nihon nōsho zenshū, vols.12&13.
- *Nōji isho* 農事遺書 (Préceptes aux successeurs), 1704-1710, Kano Koshirō 鹿野小四郎 (1655-1710), Nihon nōsho zenshū, vol.5.
- *Nōjutsu kanseiki* 農術鑑正記 (Précis des techniques agricoles), 1724, Sunagawa Yasui 砂川野水 (date inconnue), Nihon nōsho zenshū, vol.10.
- *Saien onko roku* 菜園温古録 (Notes sur les cultures maraichères du passé), 1866, Katō Kansai 加藤寛斎 (1782-1866), Nihon nōsho zenshū, vol.3.
- *Seicha zukai* 製茶図解 (Illustrations de la fabrication du thé), 1871, anonyme, Nihon nōsho zenshū, vol.47.
- *Seifū sagen* 清風瑣言 (Mots futiles de pure élégance), 1794, Ueda Akinari 上田秋成 (1734-1809) dans Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書

(Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, 2 vols, 1972.

- *Seiryōki* 清良記 (Chroniques de Seiryō), ca. 1628, Doi Mizunari 土居水也 (1546-1629), Nihon nōsho zenshū, vol. 10.
- *Sencha shiyō shū – Seiwan chawa* - 煎茶仕用集 – 青湾茶話 (Recueil indispensable sur le sencha - Discussions sur le thé près de la baie de bleue), 1756, Ōeda Ryūhō 大枝流芳 (?- vers 1755) dans Hayashiya Tatsusaburō 林屋辰三郎 (dir.), *Nihon chasho* 日本茶書 (Ouvrages classique sur le thé au Japon), Tōkyō, Heibonsha, 2 vols, 1972.
- *Shika nōgyō dan* 私家農業談 (Propos sur l'agriculture de notre maison), 1789, Miyanaga Shoūn 宮永正運 (1732-1803), Nihon nōsho zenshū, 1979, vol.6.
- *Shinshiki gokansho* 新色五巻書 (Nouvel amour, cinq exemples), 1698, Nishizawa Ippu 西沢一風 (1665-1731) [Ressource électronique]. [Tōkyō] : Waseda University Library, 2016.
- *Tōdaiji yōroku* 東大寺要録 (Annales et anecdotes du Tōdaiji), 1106, Tsutsui Eishun 筒井英俊 (éd.), Tōkyō, Kokushokankokai, 1971.

Sources chinoises

- *Bencao gangmu* 本草綱目 (Traité exhaustif de pharmacopée), 1578, Li Shizhen 李時珍 (1518-1593), Suzuki Shinkai 鈴木真海, Shirai Mitsutarō 白井光太郎, Kimura Kōichi 木村康一 (éd.), 15 vols., Tōkyō, Shunyōdō shoten, 1975.
- *Chajing* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Catherine Despeux (trad.), Paris, Rivages poche, 2015.
- *Chakyō* 茶経 (Le Classique du thé), VIIIe siècle, Lu Yu 陸羽 (733-804), Nunome Chōfū (éd.), Tōkyō, Kōdansha, 2012.

Autres sources

- *Heutiges Japan*, 1727, Kaempfer Engelbert (1651-1716) dans *Kaempfer's Japan, Tokugawa Culture Observed*, Beatrice M. Bodart-Bailey (éd.), Honolulu, University of Hawai'i Press, 1999.
- *Le Livre de l'agriculture*, XIIe siècle, Ibn al Awam (XIIe siècle), Arles, Actes Sud.
- *Le Théatre d'Agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel*,

1600, Olivier de Serres (1539-1619), Arles, Actes Sud.

- *Nihon kyōkai shi* 日本教会史 (Histoire de l'Eglise du Japon)*,* 1620, Rodrigues João (1561-1633), Ema Tsutomu 江馬務, Ikegami Mineo 池上岑夫 *et al.* (trad.), 2 vols., Tōkyō, Iwanami shoten, 1967-1970.
- *Nippon* 日本 (Japon), 1832-1882, Siebold Phillip Franz (1796-1866), Sueki Fumihiko 末木文美士 *et al.* (trad.), 12 vols., Tōkyō, Yūshōdō shoten, 1977-1979.

Auteurs contemporains

Articles

- Ailiang Jiang, « Strategy and measures of environmental modification of rubber tree plantation in tropical China under global warming », *Journal of agricultural meteorology*, 1997, vol.52, n°5, p.727-734.
- Alvarez-Taladriz José Luis, « Arte del cha », *Monumenta Nipponica monographs*, vol. XVIII, 1954.
- Arai Ayumi 荒井歩, Ueda Hiroshi 植田寛, « Kindai izen ni keisei sareta chasanchi no keikan kōzō » 近代以前に形成された茶産地の景観構造 (Structure des lieux de productions du thé formés avant l'époque moderne), *Nōdai nōgaku shūhō*, 2010, vol.54, n°4, p.307-314.
- Baumert Nicolas, Hata Yūki 畑有紀, Itō Nobuhiro 伊藤信博, « L'uniformisation des productions agricoles à l'époque d'Edo : des savoirs géographiques biaisés à l'origine de crises », *Géographie historique*, n°9, novembre 2016.
- Berlié Jean, « Le thé : son hypothétique origine chez les Hani et sa préparation chez les Bulang du Yunnan », *Journal d'agriculture traditionnelle et botanique appliquée*, vol.35, 1995, p.115-128.
- Daumas Maurice, « L'histoire des techniques : son objet, ses limites, ses méthodes », *Revue d'histoire des sciences et de leurs applications*, 1969, vol.22, n°1, p.5-32.
- Digard Jean Pierre, « La Technologie en anthropologie : fin de parcours ou nouveau souffle ? », *L'Homme*, 1979, vol.19, n°1, p.73-104.
- Ekanayake P.B., « Crop diversification and intercropping in tea lands», *Tropical*

agricultural research and extension, 2003, vol.6, p.66-70.

- Febvre Lucien, « Réflexions sur l'histoire des techniques », *Annales d'histoire économique et sociales*, 1935, vol.36, n°36.
- Galibardy C., Loustale C., Arribarrouy E., *Etude de caractérisation des fumiers de cheval issus de centres équestres afin d'aider à la décision sur les possibilités de valorisation Rapport final*, Pau, Apesa, 2009.
- Graham Patricia J., « Documents and monuments in the history of the sencha ceremony in Japan », *Kansai Daigaku Tōzai gakujutsu kenkyūjo kiyō*, 1993, vol. 26, p.51-67.
- Hashimoto Motoko 橋本素子, « Chūsei ni okeru cha no seisan to ryūtsū – chagyō no seiritsu » 中世における茶の生産と流通ー茶業の成立ー (Production et circulation du thé au Moyen-Âge, formation de l'industrie productive de thé) dans Nishimura Keiko 西村圭子, *Nihon kinsei kokka no shosō* 日本近世国家の諸相 (Facettes de l'État japonais pré-moderne), Tōkyō, Tōkyō dō shuppan, 1999, p.177-198.
- Hashimoto Motoko 橋本素子, « Kamakura jidai ni okeru sō kissa bunka no juyō to tenkai ni tsuite – Kenmitsu jiin wo chūshin ni – » 鎌倉時代における宋喫茶文化の受容と展開についてー顕密寺院を中心にー (Acceptation et développement de la culture de la consommation du thé de la Chine des Song à l'époque Kamakura en se concentrant sur le temple Kenmitsu), *Nara shien*, 2001, n°46, p.18-35.
- Hashimoto Motoko 橋本素子, « Muromachi jidai nōson ni okeru Sō-shiki kissa bunka no juyō ni tsuite » 室町時代農村における宋式喫茶文化 (Culture de la consommation du thé à la chinoise dans les villages à l'époque Muromachi), *Chūsei shi kenkyū kai*, 2002, vol.27 p.101-123.
- Hashimoto Motoko 橋本素子, « Chūsei chaen ni tsuite » 中世茶園について (A propos des champs de thé au Moyen-Âge), *Chūsei shi kenkyū kai*, 2006, vol.31, p.159-182.
- Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Sencha to meisui 煎茶と名水 (Le sencha et les eaux réputées), *Geinōshi kenkyū*, 1970, vol.31, p.55-57.
- Ishida Masahiko 石田雅彦, « Kamakura jidai makki « cha » no fukyū ni tsuite » 鎌倉時代末期「茶」の普及について (A propos de la diffusion du thé à la fin de l'époque Kamakura), *Sundai shi gaku*, 1985, vol.63, p.60-86.
- Itō Nobuhiro 伊藤信博, « Productions agricoles et mesures contre les famines aux époques de Muromachi et d'Edo », *Géographie et cultures*, 86, 2013, p.31-47.

- Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 1 - hacha no inyō no kigen ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史１- 葉茶の飲用の起源について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 1, à propos des origines de la consommation de thé en feuilles), *Fūzoku*, vol. 12, n°2, 1974, p.18-37.
- Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 2 - Heian jidai ni okeru incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 2 – 平安時代における飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 2, à propos de la consommation de thé à l'époque Heian), *Fūzoku*, vol.12, n°4, 1974, p.40-64.
- Itō Umeno 伊藤うめの, « Hacha no inyō no rekishi 3 – Kamakura jidai ikō no incha ni tsuite » 葉茶の飲用の歴史 – 鎌倉時代以降の飲茶について (Histoire de la consommation du thé en feuilles 3, à propos de la consommation de thé après l'époque Kamakura), *Fūzoku*, vol.13, n°1, 1974, p.21-47.
- Itō Toshikazu 伊藤寿和, « Chūsei kōki ni okeru Tōdaiji ryō Yamato no kuni Kawakami sō no yakibatake keiei to cha no saibai » 中世後期における東大寺領大和国河上荘の焼き畑経営と茶の栽培 (Gestion des champs de culture sur brûlis et culture du thé dans les possessions du temple Todaiji au village Kawakami de la province du Yamato à la fin du Moyen-Âge), *Nihon jōshi daigaku kiyō bungakubu*, 1999, n°48, p.29-47.
- Komatsu Kazuo 小松和生, Kinsei Ōsaka ni okeru seicha ryūtsū no henshitsu katei 近世大阪における製茶流通の変質過程 (Processus d'altération de la circulation de la production de thé à Ōsaka pendant l'ère pré-moderne), *Shakai keizai shigaku*, vol.36, n°3, 1970, p.218-241.
- Lamouroux Christian, « Organisation territoriale et monopole du thé dans la Chine des Song. », *Annales*, septembre-octobre 1991, p. 977-1008.
- Ludwig Theodore M, « Before Rikyū – Religious and Aesthetic Influences in the Early History of the Tea Ceremony », *Monumenta Nipponica*, volume XXXVI, 1981, n°4, p.367-390.
- Métaillé G., Berger G., Watabe T., « Une chinoiserie insolite : étude d'un papier peint chinois », *Arts Asiatiques*, 1996, tome 51, p.96-108.
- Narabayashi Tadao 楢林忠男, « Kinsei senchadō no seiritsu ni tsuite » 近世煎茶道の成立に着いて (A propos de la formation de la cérémonie du thé en feuilles à l'époque pré-moderne), *Geinōshi kenkyū*, 1970, vol.31, p.1-32.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 1 » 中国製茶法の歴史 1

(Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 1), *Sadō zasshi*, vol.62, n°11, 1998, p.52-58.

- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 2 » 中国製茶法の歴史 2 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 2), *Sadō zasshi*, vol.62, n°12, 1998, p.49-54
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 3 » 中国製茶法の歴史 3 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 3), *Sadō zasshi*, vol.63, n°1, 1999, p.56-62.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 4 » 中国製茶法の歴史 4 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 4), *Sadō zasshi*, vol.63, n°3, 1999, p.40-46.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 5 » 中国製茶法の歴史 5 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 5), *Sadō zasshi*, vol.63, n°4, 1999, p.48-54.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 6 » 中国製茶法の歴史 6 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 6), *Sadō zasshi*, vol.63, n°5, 1999, p.48-53.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 7 » 中国製茶法の歴史 7 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 7), *Sadō zasshi*, vol.63, n°7, 1999, p.47-53.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 8 » 中国製茶法の歴史 8 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 8), *Sadō zasshi*, vol.63, n°9, 1999, p.45-50.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 9 » 中国製茶法の歴史 9 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 9), *Sadō zasshi*, vol.63, n°10, 1999, p.48-54.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 10 » 中国製茶法の歴史 10 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 10), *Sadō zasshi*, vol.63, n°11, 1999, p.40-46.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 11 » 中国製茶法の歴史 11 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 11), *Sadō zasshi*, vol.63, n°12, 1999, p.49-55.

- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 12 » 中国製茶法の歴史 12 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 12), *Sadō zasshi*, vol.64, n°2, 2000, p.72-78.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 13 » 中国製茶法の歴史 13 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 13), *Sadō zasshi*, vol.64, n°4, 2000, p.47-53.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 14 » 中国製茶法の歴史 14 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 14), *Sadō zasshi*, vol.64, n°5, 2000, p.40-46.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, « Chūgoku seichahō no rekishi 15 » 中国製茶法の歴史 15 (Histoire des procédés de fabrication du thé en Chine 15), *Sadō zasshi*, vol.64, n°7, 2000, p.53-60.
- Oka Mitsuo 岡光夫, « Tanba no cha » 丹波の茶 (Le thé de Tanba) dans Chihōshi kenkyūkai gikai (éd.), *Nihon sangyō shi taikei 6 Kinki chihō hen* 日本産業史大系 6 近畿地方篇 (Histoire de l'industrie au Japon vol.6 édition de la région du Kinki), 3e édition, Tōkyō, Tōkyō daigaku shuppan kai, 2001, p.362-366.
- Ōtsuki Mikio 大槻幹郎, Baisa izen 売茶以前 (Avant Baisa), *Geinōshi kenkyū*, 1970, vol.31, p.41-48.
- Sigaut François, « L'évolution technique des agricultures européennes avant l'époque industrielle. », *Revue archéologique du Centre de la France*, tome 27, fascicule 1, 1988, p.7-41.
- Sigaut François, « La Chine, l'Europe et les techniques agricoles [Note critique] », *Annales*, n°1, 1989, p.207-216.
- Sigaut François, « Les spécificités de l'épeautre et l'évolution des techniques » dans Devroey Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques (dir.), *L'épeautre (triticum spelta) et son histoire*, Bruxelles, Université libre de Bruxelles, 1989, p.29-49.
- Sigaut François, « Les techniques de récolte des graines – identification, localisation, problèmes d'interprétation. » dans Marie-Claire Cauvin (dir.), *Rites et rythmes agraires*, Lyon, Maison de l'Orient, 1991, p.31-43.
- Sigaut François, « Y a-t-il eu des innovations techniques dans l'agriculture avant le XIXe siècle ? », *Le Bulletin de la Société d'Histoire Moderne et Contemporaine*, n°1&2, 1999, p.82-96.

- Sigaut François, « Quelques notions de base en matière de travail du sol dans les anciennes agricultures européennes. », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. XXIV, n° 2-3, 1977, p. 138-169.
- Skuncke Marie-Christine, « Suède, Europe, Japon : Le botaniste Carl Peter Thunberg sur le marché international », *La Révolution française* [En ligne], n°13, 2018.
- Smith Thomas C., « Peasant time and factory in Japan », *Past & Present*, n°111, 1986, p.165-197.
- Swapon B., Nassimudin A., Samiran S., « Intercropping in young tea plantation », *Natural Product Radiance*, 2005, vol. 4, n°1, p.35-39.
- Takahashi Tadahiko 高橋忠彦, « Tōsō wo chūshin to shita inchahō no hensen ni tsuite » 唐宋を中心とした飲茶法の変遷について (A propos de la mutation de la façon de boire le thé entre les périodes Tang et Song), *Tōyō bunka kenkyūjo kiyō*, vol.109, n°3, 1989, p.243-272..
- Takahashi Tadahiko 高橋忠彦, « Tōshi ni miru tōdai no cha to bukkyō » 唐詩にみる唐代の茶と仏教 (Thé de l'époque Tang et bouddhisme à travers les poèmes de cette époque), *Tōyō bunka*, n°70, 1990, p.145-178.
- Takahashi Tadahiko 高橋忠彦, « Chūgokucha shi ni okeru « kissa yōjōki » no igi » 中国茶史に於ける「喫茶養生記」の意義 (Valeur du *Traité pour nourrir le principe vital par la consommation du thé* dans l'histoire du thé en Chine), *Tōkyō gakugei daigaku kiyō*, 1994, n° 2, vol. 45, p.31-39.
- Takeuchi Keiichi, «Geographical thought in agronomical books of Early Modern Japan.», *Chiikigaku kenkyū*, 2003, n°16, p.1-13.
- Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Shoki chagyō no seiritsu to chaen keisei katei no ichi kōsatsu » 初期茶業の成立と茶園形成過程の一考察 (Considération sur les débuts de la création de l'industrie du thé et sur les processus de formation des champs de thé), *Nōgyō shi kenkyū*, 1992, vol. 25, p.59-67.
- Teramoto Yasuhide 寺本益英, « Uji cha burando no tenkai to kongo no shinkōsaku » 宇治茶ブランドの展開と今後の振興策 (Déploiement de la marque thé d'Uji et moyen de développement futur), *Keizai gakuron kyū*, 2004, n°58, p.639-666.
- Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊*, Nihon nōhō shi kenkyū – hatake to ta no saiketsugō no tame ni* 日本農法史研究—畑と田の再結合のために (Recherches sur les techniques agricoles. Pour une nouvelle association des champs et des rizières), Tōkyō, Nōsan

gyoson bunka kaikan, 1997.

- Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Nihon nōsho ni miru shizen・nōgyō・chiikikan – nihon nōgaku no genron ni mukete – » 日本農書に見る自然・農業・地域観ー日本農学の原論に向けてー (Nature, agriculture et conception local d'après les traités agricoles à destination des principes de l'agronomie du Japon), *Ōsaka keidai ronshū*, 2002, vol.53, n°2, p.123-138.
- Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, Edo nōsho ni miru nihon nōhō 江戸農書にみる日本農法 (Les techniques agricoles d'après les traités agricoles de l'époque Edo), *Nōgyō shi kenkyū*, 2004, vol.38, p.10-14.
- Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Japanese agronomy from the 17th to the 21st century. Origin of traditional agronomy, its changes due to western agronomy and revival », *Osaka University of Economics working paper series*, n°6, 2006.
- Tokunaga Mitsutoshi 徳永光俊, « Nihon nōhōshi kara miru nōgyō no mirai »日本農法史からみる農業の未来 (L'avenir de l'agriculture en se basant sur l'histoire des procédés agricoles du Japon), *Ōsaka keidaironshū*, vol.66, n°5, 2016, p.205-218.
- Verschuer Charlotte von, « Le voyage de Jōjin au mont Tiantian », *T'oung Pao*, n°77, 1991, p.1-48.
- Verschuer Charlotte von, « L'autre agriculture : Les cultures sur brûlis dans le Japon ancien. », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, vol. XXXVII, n°2, 1995, p.129-164.
- Wakahara Eiichi, Uji no chagyō 宇治の茶業 (Production de thé à Uji) dans Murai Yasuhiko 村井康彦 (dir.), *Sadō shūkin – Sen no Rikyū –* 茶道聚錦 一 千利休 一 (Collections sur la cérémonie du thé - Sen no Rikyū), Tōkyō, Shogakkan, 1983, p.226-232.
- Yabe Seiichirō 矢部誠一郎, Ueda Akinari to senchadō 上田秋成と煎茶道 (Ueda Akinari et la cérémonie du thé en feuilles), *Seiji keizai shi gaku*, 1981, vol.182, p.35-43.
- Zhang Jianli 張建立, « Heian jidai kara Kamakura jidai ni okeru seicha » 平安時代から鎌倉時代における製茶 (Fabrication du thé de l'époque Heian à l'époque Kamakura), *Geinōshi kenkyū*, n°155, 2001, p.1-19.
- Zhang Jianli 張建立, « Muromachi jidai ni okeru chaen to seicha » 室町時代における茶園と製茶 (Champs de théiers et fabrication du thé à l'époque Muromachi), *Ritsumeikan bungaku*, n°574, 2002, p.797-858.

Ouvrages

- Adachi Isamu 足立勇, Sakurai Shū 桜井秀, Sasakawa Rinpū 笹川臨風, *Nihon shokumotsu shi* 日本食物史 (Histoire de l'alimentation au Japon), Tōkyō, Yūzankaku shuppan, 1973.
- Adachi Tōhei 足立東平, « Shimazu hansei jidai no cha no rekishi » 島津藩政時代の茶の歴史 (Histoire du thé à l'époque de la politique de la province de Shimazu), *Chagyō kenkyū hōkoku*, vol.7, 1956, p.112-123.
- Amouretti Marie-Claire, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'araire au moulin*, Paris, Les Belles lettres, 1986.
- Arakatsu Yoshiko 荒勝淑子, *Cha no kōkogaku – chajin・chaju・chakon* 茶の考古学ー茶人・茶樹・茶魂 (Archéologie du thé : les maitres de thé, les théiers, X), Tōkyō, Sadō kenkyū angura kai, 1988.
- Baumert Nicolas, *Le Saké : une exception japonaise*, Rennes, Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, 2011.
- Benn James A., *Tea in China ; a religious and cultural history*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 2015.
- Blofeld John, *Thé et Tao, L'art chinois du thé*, Paris, Albin Michel, 1997.
- Bonheure Denis, *Le théier*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1989.
- Bottéro Jean, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Éditions Louis Audibert, 2002.
- Bray Francesca, « Agriculture » dans Joseph Needham (dir.) *Science and Civilisation in China vol. 6 Part II*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984.
- Cauvin Jacques, *Naissance des divinités, naissance de l'agriculture*, Paris, CNRS, 1997.
- Chang Kaisong, « World tea production and trade : Current and future development » [Ressource électronique]. FAO, 2015.
- Cheng Anne, *Histoire de la pensée chinoise*, Paris, Éditions du Seuil, 1997.
- Cooper Michael, *They came to Japan : an anthology of European reports on Japan, 1543-1640*, Ann Harbor, University of Michigan, 1995.
- Cooper Michael, *João Rodrigues's account of sixteenth-century Japan*, Londres, The Hakluyt society, 2001.
- Daumas Maurice, *Histoire générale des techniques Tome I, les origines de la civilisation*

technique, Paris, Presses Universitaires de France, 1962.

- Daumas Maurice, *Histoire générale des techniques Tome II, les premières étapes du machinisme*, Paris, Presses Universitaires de France, 1965.
- Daumas Maurice, *Histoire générale des techniques Tome III, l'expansion du machinisme*, Paris, Presses Universitaires de France, 1968.
- Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXe siècle*, réédition. Paris, CNRS, 2010.
- Evans John C., *Tea in China : The history of China's national drink*, New York, Greenwood Press, 1992.
- Furushima Toshio 古島敏雄, *Furushima Toshio chosakushū dai 6 kan Nihon nōgyō gijutsushi* 古島敏雄著作集第 6 巻日本農業技術史 (Œuvres de Furushima Toshio volume 6, histoire des techniques agricoles du Japon), Tōkyō, Tōkyō daigaku shuppankai, 1979.
- Furushima Toshio 古島敏雄 (dir.), *Nōsho no jidai* 農書の時代 (L'ère des traités agricoles), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1980.
- Galeries Nationales du Grand Palais, *Images du Monde flottant, Peintures et estampes japonaises XVIIe – XVIIIe siècles*, Paris, Galeries Nationales du Grand Palais, 2004.
- Graham Patricia J., *Tea of the Sages : The Art of Sencha*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1998.
- Haga Kōshirō 芳賀幸四郎, *Wabicha no kenkyū* わび茶の研究 (Recherche sur le wabicha), Tōkyō, Yoshikawa kōbunkan, 1972.
- Haga Kōshirō 芳賀幸四郎, Nishiyama Matsunosuke, *Zusetsu sadō taikei dai 2 kan* 図説茶道大系第２巻 (Bibliothèque complète illustrée de la voie du thé volume 2), Tōkyō, Kakukawa shoten, 1962.
- Hayashi Tatsusaburō 林辰三郎 (dir.), *Zuroku sadō shi* 図録茶道史 (Histoire de la voie du thé illustrée), Tōkyō, Dankōsha, 1980.
- Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shi shi 1 – kodai no rekishi to keikan –* 宇治市史１．古代の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 1. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage). Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1973
- Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shi shi 2 – chūsei no rekishi to keikan* - 宇治市史 2. 中世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 2. Histoire du Moyen-Âge et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1974

- Hayashiya Tatsusaburo 林辰三郎, Fujioka Kenjirō 藤岡謙二郎, *Uji-shishi 3, Kinsei no rekishi to keikan* 宇治市史 3. 近世の歴史と景観 (Histoire de la ville d'Uji volume 3. Histoire de l'époque pré-moderne et paysage), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1976.
- Hérail F. (dir), *Histoire du Japon*, Paris, Hermann, 2010.
- Hirao Michio 平尾道雄, *Tosa han ringyō keizai shi (cha)* 土佐藩林業経済史(茶) (Histoire économique de la sylviculture du fief de Tosa (le thé)), *Kōchi ichiritsu shimin toshokan*, 1956.
- Ichikawa Takeo 市川健夫, *Nihon no shoku fūdoki* 日本の食風土記 (Monographie sur l'alimentation au Japon), Tōkyō, Hakusuisha, 1999.
- Iwama Machiko 岩間眞知子, *Cha no iyaku shi* 茶の医薬史 (Histoire médicinale du thé), Kyōto, Shibunkaku, 2009.
- Kimura Shigemitsu 木村茂光, *Nihon nōgyō shi* 日本農業史 (Histoire de l'agriculture au Japon), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2010.
- Kumakura Isao 熊倉功夫, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Asahi shimbunsha, 1990.
- Kumakura Isao 熊倉功夫 (dir.), *Kōza nihon cha no yu zenshi dai 1 kan chūsei* 講座日本茶の湯全史第１巻中世 (Cours d'histoire de la cérémonie du thé au Japon, vol.1 Moyen-Age), Kyōto, Shibunkaku, 2013.
- Kumakura Isao 熊倉功夫, Tsutsui Hiroichi 筒井紘一, Nakamura Toshinori 中村利則, Nakamura Shūya 中村修也 (éd.), *Shiryō ni yoru cha no yu no rekishi (jō)* 史料による茶の湯の歴史(上) (Histoire de la cérémonie du thé au travers des archives (1)), Tōkyō, Shufu no tomosha, 1994.
- Kumakura Isao 熊倉功夫, Tsutsui Hiroichi 筒井紘一, Nakamura Toshinori 中村利則, Nakamura Shūya 中村修也 (éd.), *Shiryō ni yoru cha no yu no rekishi (ge)* 史料による茶の湯の歴史(下) (Histoire de la cérémonie du thé au travers des archives (2)), Tōkyō, Shufu no tomosha, 1995.
- Kurosaki Tadashi 黒崎直, *Kodai no nōgu* 古代の農具 (Outils agricoles anciens), *Nihon no bijutsu*, 1996, vol. 2, n°357.
- Lachaud François, *Le vieil homme qui vendait du thé*, Paris, Les éditions du Cerf, 2010.
- Leggeri-Bauer Estelle, Brisset Claire-Akiko, Béranger Véronique (éd.), *Des mérites comparés du saké et du riz, illustré par un rouleau japonais du XVIIe siècle*, Paris, Diane de Selliers, 2014.

- Leroi-Gourhan André, *L'homme et la matière*, Paris, Albin Michel, 1943.
- Leroi-Gourhan André, *Milieu et technique*, Paris, Albin Michel, 1945.
- Makino Tomitarō 牧野富太郎, *Nihon shokubutsu zukan* 日本植物図鑑 (Encyclopédie illustrée de la flore du Japon), 26e éd., Tōkyō, Hokuryūkan, 1974.
- Masuzawa Takeo 増沢武雄, Hakamada Katsuhiro 袴田勝弘, *Nihoncha instructor kōza III* 日本茶インストラクター講座 III (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 3), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013.
- Matsushita Satoru 松下智, *Yamacha no kenkyū : nihon cha no kigen・denrai wo saguru* ヤマチャの研究 :日本茶の起源・伝来を探る (Recherche sur le thé de montagne : Fouille sur l'origine et l'introduction du thé japonais), Tōkyō, Iwada shoin, 2002.
- Matsuzaki Yoshirō 松崎芳郎, *Cha no sekai shi* 茶の世界史 (Histoire mondiale du thé), Tōkyō, Yasaka shobō, 1985.
- Mitamura Engyo 三田村鳶魚, *Mitamura Engyo zenshū dai 11 kan* 三田村鳶魚全集第１１巻 (Œuvres complètes de Mitamura Engyo volume 11), Tōkyō, Chūō Kōronsha, 1975.
- Moriya Takeshi 守屋毅, *Cha no bunka, sono sōgōteki kenkyū dai 1 bu* 茶の文化その総合的研究第１部 (Culture du thé, recherche générale partie 1), Kyōto, Kōdansha, 1981.
- Moriya Takeshi 守屋毅, *Cha no bunka, sono sōgōteki kenkyū dai 2 bu* 茶の文化その総合的研究第 2 部 (Culture du thé, recherche générale partie 2), Kyōto, Kōdansha, 1981.
- Morooka Tamotsu 諸岡存, *Cha to sono bunka* 茶とその文化 (Le thé et sa culture), Tōkyō, Daitō shunppansha, 1941.
- Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no yu no rekishi* 茶の湯の歴史 (Histoire de la cérémonie du thé), Tōkyō, Tankōsha, 1969.
- Murai Yasuhiko 村井康彦, *Cha no bunka shi* 茶の文化史 (Histoire culturelle du thé), Tōkyō, Iwanami shinsho, 1979.
- Murayama Shizume 村山鎮, *Chagyō tsugan* 茶業通鑑 (Miroir général de l'industrie du thé), Yokohama, Yūrindō, 1900.
- Musée national de Kyōto, *Nihonjin to cha – sono rekishi・sono biishiki : Tokubetsu tenrankai* 日本人と茶–その歴史・その美意識 : 特別展覧会 (Les Japonais et le thé. Histoire et sens du beau : exposition spéciale), Kyōto, Musée national de Kyōto, 2002.
- Nagahara Keiji 永原慶二 (dir.), *Kōza Nihon gijutsu no shakai shi dai ikkan : Nōgyō,*

nōsan kakō 講座・日本技術の社会史第一巻　農業・農産加工 (Cours d'histoire sociologique des techniques du Japon premier volume : Agriculture, Transformation des produits agricoles), Tōkyō, Nihon hyōronsha, 1987.

- Nakagawa Yoshinobu 中川致之, Toyoda Isao 豊田勲, *et al.*, *Nihon cha no subete ga wakaru hon* 日本茶のすべてがわかる本 (Livre pour tout comprendre du thé japonais), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2008.
- Nakagawa Yoshinobu 中川致之, Toyoda Isao 豊田勲, Ōmori Shōji 大森正司, *Nihoncha instructor kōza dai 2 kan* 日本茶インストラクター講座第2巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 2), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013.
- Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Cha no minzoku gaku* 茶の民俗学 (Etude folklorique sur le thé), Tōkyō, Meicho shuppan, 1992.
- Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha to nihonjin* 番茶と日本人 (Le bancha et les Japonais), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1998.
- Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, *Bancha no minzokugakuteki kenkyū* 番茶の民俗学的研究 (Etude ethnologique sur les thés verts communs bancha), 320p., Thèse : Ethnologie, Kanagawa Daigaku, 2014.
- Nakamura Yōichirō 中村洋一郎, Morita Akio 森田明雄, *et al.*, *Nihoncha instructor kōza dai 1 kan* 日本茶インストラクター講座第１巻 (Cours pour le diplôme de professeur de thé japonais 1), Tōkyō, Nihoncha instructor kyōkai, 2013.
- Narabayashi Tadao 楢林忠男, *Sencha no sekai* 煎茶の世界 (Le monde du sencha), Tōkyō, Tokuma shoten, 1971.
- Needham Joseph, « Chemistry and chemical technology » dans Needham Joseph (dir.) *Science and civilisation in China vol. 5 Part 3*, Cambridge, Cambridge University Press, 1976.
- Nunome Chōfū 布目潮渢, Nakamura Takashi 中村喬 (éd.), *Chūgoku no chasho* 中国の茶書 (Ouvrages classiques sur le thé en Chine), Tōkyō, Heibonsha, 2007.
- Ocha tsubō dōchū chōsa jigyō suishinhan (éd.), *Chatsubō dōchū sh*i 茶壺道中誌 (Notes sur la procession des jarres de thé en voyage), Tsuru, Tsuru shi, 1990.
- Ōishi Sadao 大石貞夫, *Cha no saibai to seizō I* 茶の栽培と製造 I (Culture et fabrication du thé 1), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004.
- Ōishi Sadao 大石貞夫, *Cha no saibai to seizō II* 茶の栽培と製造 II (Culture et fabrication du thé 2), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004.

- Ōishi Sadao 大石貞夫, *Cha zuisō shūsei* 茶随想集成 (Recueil de réflexions sur le thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004.
- Ōishi Sadao 大石貞夫, *Nihon chagyō hattatsu shi* 日本茶業発達史 (Histoire du développement de la production de thé), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 2004.
- Oka Mitsuo 岡光夫, *Kinsei no nihon nōgyō* 近世の日本農業 (L'agriculture japonaise à l'époque pré-moderne), Tōkyō, Nōsan gyoson bunka kyōkai, 1981.
- Oka Mitsuo 岡光夫, *Nihon nōgyō gijutsu shi – kinsei kara kindai he* 日本農業技術史 ー近世から近代へー (Histoire des techniques agricoles au Japon, de l'époque pré-moderne à l'époque moderne), Tōkyō, Minerva shobō, 1988.
- Pitelka Morgan, *Japanese tea culture : art, history and practice*, Londres, Rouledge Curzon, 2005.
- Sakamoto Hiroshi 坂本博司, *Ryokucha no jidai* 緑茶の時代 (L'ère du thé vert), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1999.
- Satō Shinichi 佐藤進一, Ikeuchi Yoshisuke 池内義資, *Chūsei hōsei shiryō shū dai 2 Muromachi bakufu hō* 中世法制史料集第２室町幕府法 (Recueil d'archives de la legislation medieval volume 2. Les lois du gouvernement shogunal de Muromachi), Tōkyō, Iwanami shoten, 1957.
- Sen Sōshitsu XV, *The Japanese way of tea : from its origins in China to Sen Rikyū*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1998.
- Shizuoka ken kyōiku iinkai (éd.), *Shizuokaken shi 3 : tsūshi hen 3 kinsei 1* 静岡県史 3 : 通史編 3 近世 1 (Histoire de la préfecture de Shizuoka volume 3 : Histoire générale 3 époque pré-moderne 1), Shizuoka, Préfecture de Shizuoka, 1996.
- Smith Thomas C., *The agrarian origins of modern Japan*, Stanford, Stanford University press, 1959.
- Souyri Pierre F., *Le monde à l'envers : la dynamique de la société médiévale*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1998.
- Tani Akira 谷晃, *Chajintachi no Nihon bunka shi* 茶人たちの日本文化史 (Histoire culturelle du Japon des Maîtres de thé), Tōkyō, Kōdansha, 2007.
- Tanihata Akio 谷端昭夫, *Sadōgaku taikei dai 2 kan* 茶道学大系２巻 (Bibliothèque complète des études sur la voie du thé, vol.2), Kyōto, Tankosha, 1999.
- Tanihata Akio 谷端昭夫, *Nihon-shi no naka no chadō* 日本史のなかの茶道 (La voie du thé dans l'histoire du Japon), Kyōto, Tankōsha, 2010.

- Tanihata Akio 谷端昭夫, *Cha no yu jinbutsushi* 茶の湯人物誌 (Notes sur les personnages de la cérémonie du thé), Kyōto, Tankōsha, 2012.
- Tsuge Hideomi 柘植秀臣, *Historical development of science and technology in Japan*, réimpression (1ère édition 1961), Tōkyō, Kokusai bunka shinkōkai, 1968.
- Tsukano Bunnosuke 塚野文之輔, *Nihon chagyō shi* 日本茶業史 (Histoire de la production de thé), Tōkyō, Senkoku nōgyō kai chagyōbu, 1914.
- Tsukuba Hisaharu 筑波常治, *Nihon no nōsho* 日本の農書 (Traités agricoles du Japon), Tōkyō, Chuō Kōronsha, 1987.
- Uji-shi rekishi Shiryōkan (éd.), *Uji wo meguru hitobito* 宇治をめぐる人びと (Personnages tournant autour d'Uji), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1995.
- Vanderpooten Michel, *3000 ans de révolution agricole ; Techniques et pratiques agricoles de l'Antiquité à la fin du XIXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 2012.
- Varley Paul, Kumakura Isao (éd.), *Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1989.
- Verschuer Charlotte von*, Les relations officielles du Japon avec la Chine aux VIIIe et Xe siècles*, Genève, Paris, Librairie Droz, 1985.
- Verschuer Charlotte von, *Le commerce entre le Japon, la Chine et la Corée à l'époque médiévale, VIIe-XVIe siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2014.
- Verschuer Charlotte von, *Le riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des Hautes Études Japonaises, 2003.
- Verschuer Charlotte von, *Rice, Agriculture, and the Food Supply in Premodern Japan*, New York, Routledge, 2016.
- Yamada Shinichi 山田新市, *Edo no ocha : haikai, cha no saijiki* 江戸のお茶 一 俳諧茶の歳時記 (Le thé d'Edo : haikai et glossaire des mots de saisons), Tōkyō, Yasaka shobo, 2007.
- Yoshimura Tōru 吉村亨, *Nihon no cha – Rekishi to bunka* 日本の茶—歴史と文化 (Le thé au Japon : Histoire et culture), Tōkyō, Tankōsha, 1984.
- Yoshimura Tōru 吉村亨, *Uji cha no bunka shi* 宇治茶の文化史 (Histoire culturelle du thé d'Uji), Uji, Uji-shi rekishi shiryōkan, 1993.

Dictionnaires et encyclopédies

- Ecole Française d'Extrême Orient (éd.), *Dictionnaire historique du Japon*, 2 vols., Paris, Maisonneuve et Larose, 2002.
- Iwaasa Kiyoshi 岩浅潔, Takano Minoru 高野實, *et al.*, *Ryokucha no jiten* 緑茶の事典 (Dictionnaire du thé vert), 3e édition, Tōkyō, Shibata shoten, 2005.
- Nihon chagyō gijutsu kyōkai (éd.), *Cha no kagaku yōgo jiten* 茶の科学用語辞典 (Dictionnaire de terminologie en science du thé), 2e édition, Tōkyō, Nihon chagyō gijutsu kyōkai, 2007.
- Nihon nōsan gyoson bunka kyōkai (éd.), *Cha dai hyakka* 茶大百科 (Grande encyclopédie du thé), 2 vols., Tōkyō, Nihon nōsan gyoson bunka kyōkai, 2008.
- Yoshikawa Kōbunkan (éd.), *Kokushi daijiten* 国史大辞典 (Grand dictionnaire historique), Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 1979-1993.

Résumé

La majorité des études sur le thé au Japon se consacre à la cérémonie du thé. Dans cette étude, nous nous proposons au contraire d'analyser l'histoire du thé au Japon du strict point de vue des techniques de culture et de fabrication du thé à l'époque Edo (1600-1868).

Dans un premier temps, l'étude se concentre sur l'histoire du thé au Japon depuis son apparition au VIIIe siècle jusqu'au milieu du XIXe siècle. Cette partie abordera l'ensemble du développement de la filière du thé en s'attachant aux points suivants : l'évolution de la consommation du thé sur l'archipel, les différentes techniques de fabrication utilisées et enfin la mise en place des circuits économiques nécessaires au commerce intérieur du thé. Cette étude tentera de comprendre le passage d'une consommation par les élites à une consommation par l'ensemble de la population, ainsi que les implications de cette évolution.

Dans un second temps, ce travail se focalisera sur l'étude des techniques de culture et de fabrication du thé à l'époque Edo. De multiples sources historiques sont examinées pour cela : comptes rendus de voyages de savants occidentaux, documents iconographiques divers, mais ce travail s'attache plus spécifiquement à l'analyse des nombreux traités agricoles de l'époque Edo. Ainsi, la description détaillée des différents procédés de fabrication de cette époque permet de comprendre les liens qu'il peut exister entre les différentes techniques, et de réfléchir aux modalités de création et d'amélioration des thés japonais.

Mots Clés

Histoire du Japon, Période Edo, Thé, Histoire des techniques, Fabrication du thé.

Abstract

Most studies related to Japan's tea are about the tea ceremony. On the contrary, in this study we are proposing to analyze the history of tea in Japan from the strict point of view of tea culture and manufacture's techniques in the Edo period (1600-1868).

First of all, the study focuses on the history of Japan's tea from its emergence in the 8th century, up until the mid-19th century. This part will deal with the whole development of the tea sector, focusing on the following points: the evolution of tea consumption on the archipelago, the different manufacturing techniques used and finally the implementation of the economic systems, necessary to the domestic trade. This study is trying to understand the transition from the consumption by the elites only, to the consumption by the entire population, as well as the implications of this evolution.

Finally, this study will focus on the study of tea's culture and manufacture techniques during the Edo period. To do so, we will look at many historical sources: reports and diaries of Western travelers, various iconographic documents, but this thesis will mainly be focusing on the analysis of many agricultural treaties during the Edo period. Therefore, this detailed description of the various manufacturing processes of this period makes it possible to understand the existing links between the different techniques, and to think about the methods of creation and improvement of Japanese teas.

Keywords

History of Japan, Edo period, Tea, History of technology, Tea processing