

Un autre regard d'une femme de l'ère Shôwa

« Le petit déjeuner » de Hayashi Fumiko

Hiromi Takahashi



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideo/400>

ISSN : 2107-027X

Éditeur

Université Aix-Marseille (AMU)

Ce document vous est offert par Université Rennes 2



Référence électronique

Hiromi Takahashi, « Un autre regard d'une femme de l'ère Shôwa », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, consulté le 15 décembre 2017. URL : <http://journals.openedition.org/ideo/400>

Ce document a été généré automatiquement le 15 décembre 2017.



Les contenus de la revue *Impressions d'Extrême-Orient* sont mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Un autre regard d'une femme de l'ère Shōwa

« Le petit déjeuner » de Hayashi Fumiko

Hiromi Takahashi

« Je préférerais mourir tout de suite plutôt que vivre toute seule en pleurant sur mon sort. Mais, si je me remplis la bouche de riz très chaud avec du balaou grillé, les restes d'un repas d'hier, il me semble que ce n'est pas si mal de continuer de vivre. »¹

Présentation

- 1 Dans les romans japonais, « la scène de repas, ou plus largement l'acte d'absorber les aliments et les breuvages, fait figure de motif immanquable de la fiction moderne et contemporaine »², écrit Sekiguchi Ryoko dans *Le club des gourmets et autres cuisines japonaises*, une anthologie littéraire de huit écrivains japonais sur le thème de la nourriture. Il est vrai que, dans les romans, les films, les mangas japonais, les thèmes de la nourriture et de la cuisine prennent une place prépondérante et leurs occurrences sont remarquablement fréquentes, à un point tel que, toujours d'après l'auteur du *Club des gourmets*, la scène de table constitue en quelque sorte une « marque de fabrique de la création japonaise »³.
- 2 Hayashi Fumiko 林芙美子 (1903-1951), romancière, poète, essayiste, l'une des écrivaines les plus connues de la première moitié du xx^e siècle, représente bien cette particularité japonaise consistant à décrire la personne, la société, le monde à travers une scène de repas. Issue d'une famille pauvre de marchands ambulants, depuis son enfance Hayashi Fumiko grandit dans le dénuement. Ses œuvres ont pour protagonistes quasi exclusivement les gens des bas-fonds, plus particulièrement des femmes. Au cours des quarante-sept années de sa vie, elle écrit environs 30 000 pages de manuscrits de

poèmes, de romans, de nouvelles, d'essais, de contes pour enfants. Beaucoup de ses pages expriment un sentiment de lassitude et de désespoir vis-à-vis d'une existence difficile, mais on y découvre aussi, d'une manière symétrique et inséparable, un appétit vorace pour les plaisirs concrets, réels, lorsque, rarement, ceux-ci s'offrent de façon inattendue à ses héroïnes, en particulier, à travers le thème de la nourriture. Dans les œuvres de Fumiko, on a un aperçu du quotidien du Japon avant, pendant, et après la seconde guerre mondiale, et on parvient à se représenter une image de l'écrivaine elle-même qui « se met souvent à la cuisine, aime manger et aime cuisiner » et pour qui « la nourriture prend un grand rôle dans la vie »⁴ comme l'écrit le critique Kawamoto Saburō.

- 3 *Le Journal d'une vagabonde*, paru en 1930, est le premier roman de Hayashi Fumiko. Ce roman, quasi autobiographique, ayant la forme d'un journal personnel de sa vie pauvre et mouvementée à Tokyo, entre 1922 et 1930, connut un grand succès⁵. Souvent, Fumiko fait parler la protagoniste pour elle-même : « J'ai grandi dans une famille pauvre et inculte. Si je souhaite vivre sans recourir à personne, je n'ai pas le temps de pleurer sur mon sort »⁶. Le manque d'argent, la faim, l'inquiétude quant à son futur accompagnent constamment la protagoniste du livre ; en même temps, cette vie au comble de la misère ne manque pas de moments de lumière et de gaieté, et on est surpris par les nombreuses pages consacrées aux menus détaillés de ses repas, au désir de manger, à la voracité de son appétit. Comme on le voit dans le court monologue que nous avons reporté ci-dessus, la nourriture est liée à la survie, au désir de se rebeller à son sort, de vivre. Nous citons ici une autre scène du *Journal d'une vagabonde*, dans laquelle la protagoniste, désespérée quant à son future indéci, n'ayant presque plus d'argent, prend un grand bol de riz avec des légumes mijotés dans un restaurant populaire à Shinjuku, bas quartier de Tokyo : « Ça fait seulement douze sen⁷, dit-elle, en prenant du thé à volonté, en se disant bonjour. Avec cela, je trouve le monde sans issue dans lequel je vis vraiment joyeux, comme si on vivait dans la lumière ! »⁸ Face au monde autour d'elle qui ne donne pas de répit, l'héroïne du roman puise littéralement à la fois son énergie vitale et sa force morale dans l'acte de manger. Ainsi, le thème de la nourriture chez Fumiko n'a rien de frivole ; il n'est pas question ici de gastronomie, il s'agit plutôt d'un cri, un cri à la fois de rébellion et d'attachement à la vie, la redécouverte soudaine du goût d'être vivant, un sursaut de vitalité et de gaieté au milieu du désespoir.
- 4 Très populaires de son vivant, les œuvres de Hayashi Fumiko ont été presque oubliées pendant longtemps au Japon, et restent confidentielles à l'étranger⁹. En France la quasi-totalité de ses écrits reste inédite, à l'exception des deux chefs-d'œuvre de l'après-guerre : *Nuages Flottants* et *Les yeux bruns*¹⁰. À part de nombreux textes et essais dans lesquels le thème de la nourriture est présent, il nous faudrait noter ici que l'importance de ce thème dans son œuvre est mise en évidence par les titres mêmes de plusieurs de ses romans : « Le sushi », « L'anguille », « Le repas », « Du bœuf », « Les huîtres ».
- 5 Le texte que nous traduisons ci-dessous est un court essai appelé « Le petit déjeuner » (« Asagohan ») publié en 1937¹¹. En quittant le Japon imprégné par le militarisme, Fumiko se dirigea vers un autre monde, vers l'Europe, à Paris et à Londres, en 1931, en empruntant le train transsibérien, dans un voyage long et mouvementé. La prédilection de Fumiko pour le voyage est déjà annoncée au début du *Journal d'une vagabonde* : « Je suis fatalement vagabonde. Je n'ai pas de pays natal. [...] Ainsi le voyage était mon pays. »¹² En effet, c'est le succès du *Journal d'une vagabonde* qui lui permit de se délivrer une première fois de la misère et de voyager à l'étranger, deux mois en Chine en 1930 et sept mois en Europe (Paris et Londres) en 1931-32¹³.

- 6 Commençant par le souvenir du voyage à Londres et à Paris, « Le petit déjeuner » nous conduit à découvrir les différentes expériences de Fumiko autour du petit déjeuner, parsemées par de bonnes suggestions de recettes (qu'elle incite le lecteur à essayer !). La date de publication de ce texte (1937) n'est pas indifférente. En 1937, la politique expansionniste et impérialiste du Japon déboucha sur la Seconde guerre sino-japonaise (1937-45), et fut caractérisée à l'intérieur du pays par des lois de plus en plus restrictives interdisant, entre autres, l'importation d'articles de luxe comme le thé noir. Ces événements étaient accompagnés par la naissance d'associations citoyennes en soutien de la politique du gouvernement. Parmi celles-ci, la Fédération des Associations de Femmes Japonaises (*Nihon fujin dantai renmei*) faisait preuve d'un grand zèle, et lança un célèbre slogan : « On ne demande rien sans qu'on ne gagne (mange plus le riz blanc) ! » 「欲しがりません勝つまでは」 en appelant le peuple à renoncer aux luxes inutiles et à se préparer à des sacrifices pour le pays. Dans des telles circonstances, Fumiko revient sur les souvenirs de ses voyages en Europe, suggère aux lecteurs des astuces pour préparer un petit déjeuner exotique, mélange de mets japonais et occidentaux, conseille de savourer un bon thé... On y découvre une écrivaine qui cherche ainsi à relever le quotidien sombre et inquiétant de ses lecteurs en y apportant comme un souffle d'air d'ailleurs.
- 7 Au début de l'ère Shōwa (1926-1989), des années vingt à la première moitié des années trente, quand le mouvement prolétarien était à son apogée, Fumiko a été critiquée à cause de son manque d'engagement, de son pessimisme quant à la possibilité de changer la société, en effet, comme l'écrit elle-même : « Je ne connais rien à la politique. Je ne fais que voyager comme le font les femmes et les enfants. »¹⁴ Écrivaine vivante tant bien que mal de sa plume, entre les deux guerres, Fumiko n'a jamais été attirée par l'activisme, n'a jamais nourri aucune illusion sur la possibilité de changer le cours de l'histoire à la faveur des gens du peuple. Dans son œuvre, on ne trouve pas de tentative d'interpréter le monde à l'aide d'une idéologie ou d'un modèle théorique, mais uniquement l'envie de s'en approcher de façon directe, empirique, dans le cadre du quotidien qui l'entourait et qu'elle vivait en première personne. La qualité singulière de cette écrivaine réside donc peut-être dans ce regard direct, étonnamment vivant et proche sur une réalité qui est en large partie celle de sa propre existence, une petite et simple scène de la vie, justement comme la scène de table.

Le petit déjeuner

1.

- 8 J'ai vécu en pension à Londres pour deux mois, et j'ai été bien bouleversée par le fait que, pendant ces deux mois, le menu du petit déjeuner n'a jamais changé. À la fin, je ne supportais plus d'avaler tous les jours les mêmes choses : des flocons d'avoine, du jambon et des œufs, du bacon, du thé. Et même maintenant, si on me présente du jambon, des œufs et du bacon, il m'arrive de me sentir comme si j'avais encore sur l'estomac ce que j'ai mangé à Londres.
- 9 Au Japon, on a l'habitude de prendre une soupe *miso* tous les matins¹⁵. Peut-être, pour le petit déjeuner anglais, le jambon et les œufs sont des compagnons constants pendant toute l'année, comme la soupe *miso* au Japon. Soyons juste, il faut avouer que, malgré tout, les flocons d'avoine que j'ai goûtés à Londres étaient plutôt délicieux. Je les ai mangés chauds avec du beurre fondu et du sel, avec de la marmelade, ou avec du lait et du sucre.

- 10 À Paris, j'attendais chaque matin avec impatience un croissant fraîchement cuit et un café savoureux. Vu qu'un petit déjeuner copieux rend notre estomac et notre esprit lourds pour toute la journée, le petit-déjeuner français me semble le meilleur.
- 11 De temps en temps, je prends juste une tasse de café fraîchement moulu pour le petit déjeuner, mais en général je préfère du thé noir, du pain, et des légumes. Dernièrement, je mange beaucoup de concombres. Je les coupe finement et les trempe dans de l'eau bien salée. Ensuite, je prépare un sandwich avec du pain au beurre. Il ne faut pas oublier le thé, sans jamais mettre du lait, mais plutôt deux ou trois gouttes de whisky ou de vin. Pour moi, c'est le « break-fast » suprême.
- 12 Quand j'ai l'esprit embrumé après avoir travaillé toute la nuit, après le brossage des dents, je sors une bouteille de whisky du réfrigérateur et prends un petit verre bien froid. Cela va m'animer, avec une étonnante efficacité, pour toute la journée. Lorsqu'on n'arrive pas à manger, en particulier un matin en plein été, ce petit verre est un pur délice.
- 13 Les matins d'été, j'aime varier mon petit déjeuner avec quelques petites inventions. Si je mange du riz, je tiens à ajouter une prune marinée au riz tout chaud, et à verser de l'eau froide dessus. En n'importe quelle saison, le riz tout chaud est exquis. Le riz cuit du jour est bien meilleur que le riz cuit de la veille. Le riz doit être brillant. Je déteste le riz rongé par les vers. Je ne sais comment exprimer ma satisfaction lorsque je sers du riz bien gonflé, qui se dispose sur l'assiette en prenant la forme d'un enfant endormi sous les couvertures. La soupe *miso* est particulièrement bonne pour ceux qui aiment fumer, mais chez moi, je ne le prépare qu'environ dix fois par mois. Et, pour le reste, je prends généralement des légumes et du pain avec du thé noir. C'est surtout en hiver que je prépare de la soupe *miso* et du riz.
- 14 Bientôt, viendra la saison des tomates. Les tomates roses, que l'on appelle Victoria, sont délicieuses. Préparez un sandwich avec ces tomates et du pain tartiné au beurre d'arachide ; avec cela, vous vous croiriez au paradis. Sinon, utilisez la garniture traditionnelle japonaise appelée « Tsukudani »¹⁶, qui se marie étonnamment bien avec ce pain.
- 15 D'habitude, je fais moi-même la confiture à la maison. Je n'aime pas beaucoup la confiture en conserve. Quand j'en achète, je cherche de la confiture en pots. Heureusement, ces jours-ci, même au Japon on peut trouver de bons concombres marinés. Sinon, c'est aussi savoureux de mettre des cornichons sur un pain à la moutarde, et de les manger en buvant du thé noir très sucré. Parmi mes autres inventions, je trouve plutôt bons le sandwich avec du persil frit ou le sandwich avec des pousses de radis blanc, achetés frais d'un agriculteur le matin d'été, bouillis et mélangés avec du beurre d'arachide. Essayez une de ces recettes ! Je vous assure que ce n'est pas mal du tout. Dans la saison des pluies, le meilleur petit déjeuner sera du pain grillé avec un café brûlant.
- 16 Prenez du beurre en abondance le matin. Il rend votre peau lisse. Dans d'autres pays, les gens utilisent le beurre comme nous utilisons la sauce de soja au Japon. Que c'est dommage qu'on prenne le beurre avec parcimonie ! Le dimanche matin, les sardines et les tomates finement hachées vont bien soit avec du pain soit avec du riz.
- 17 Quant au thé pour le petit déjeuner, il faut le choisir attentivement, de la meilleure qualité. Il faut préparer le thé et le riz avec passion et patience. Il me semble que le café n'est pas un bon accompagnement pour la viande, le poisson ou les légumes. Pour accompagner un repas élaboré, je choisis plutôt le thé noir. Cependant, le café est

délicieux en fin de repas, après avoir mangé de la viande. Le meilleur thé pour un repas est, selon moi, presque toujours le thé noir. Qu'en pensez-vous ?

2.

- 18 Il y a quelques temps, dans le roman *Tombe la neige fondue* de M. Takami Jun¹⁷, j'ai lu la description d'un petit déjeuner dans une auberge louche à la périphérie d'une ville. La scène du petit-déjeuner dans une auberge médiocre y était représentée en détail avec finesse et réalisme, et je suis tombée d'accord avec la protagoniste, lorsqu'elle énonce que la valeur de la cuisine d'une maison se reconnaît à la qualité du riz qu'on y mange et du thé qu'on y boit.
- 19 Étant souvent en voyage, j'ai d'innombrables souvenirs des petits déjeuners que j'ai pris dans des diverses auberges. En commençant par le pire d'entre eux ; encore aujourd'hui je me souviens très bien de mon séjour dans une auberge appelée Kōgakurō, à la station thermale Akakura. On m'avait dit qu'il s'agissait d'une excellente auberge, équipée même d'une automobile pour aller chercher les voyageurs. J'ai donc été très surprise lorsqu'on m'a servi du riz réchauffé à la vapeur au petit déjeuner. Peut-être, ils ne pouvaient pas faire cuire du riz pour chaque repas au mois de mai, quand il y avait peu de clients. Cependant, au bout de quelques jours, je suis allée me plaindre auprès d'une servante, car on continuait à me servir systématiquement du riz réchauffé à chaque repas. Je ne sais pas très bien pourquoi, mais, même à trois ou quatre ans de distance, je me souviens encore très nettement de cette déception, de telle sorte que l'irritation causée par de la nourriture servie si négligemment doit être assez profondément ancrée en moi.
- 20 En ne se limitant pas au petit déjeuner, la pire nourriture est celle de la région Tôhoku.
- 21 Et si vous voyagez près de Sakhaline, on vous servira du poisson cru depuis le matin.
- 22 J'ai eu tout de même un bon petit déjeuner quand je suis restée dans une auberge appelée Tsujiumé à Shizuoka. Là, par-dessus tout, le thé était délicieux, ce qui m'a rendu joyeuse. L'auberge appelée Nishitake dans le quartier Nawate à Kyoto me rappelle un bon riz frais au petit déjeuner. Mais l'expérience la plus agréable qui soit est le petit déjeuner sur un bateau. Chaque fois que je prends un bateau, je me souviens du riz au petit déjeuner sur le navire de Dalian, qui était absolument fabuleux. Et le pain grillé au matin, en respirant l'air de la mer, est plutôt bon aussi.
- 23 Quant au petit déjeuner à la façon des étrangers, avec du pain, j'ai un bon souvenir de la marmelade du restaurant « Pékin » en Chine à Pékin. Je ne sais qui sait faire une confiture aussi excellente, ambre limpide, qui n'est pas trop sucrée ni trop acide.
- 24 Je loge rarement chez des amis, mais je me souviens très bien de mon séjour chez M. Fukada Kyūya¹⁸ à Kamakura, chez qui le petit déjeuner était excellent. Malgré l'apparence, sa femme aime la cuisine, et elle sait préparer de la belle nourriture en un rien de temps. Le goût de jambon poêlé sur un brasero, la façon dont elle cuit les œufs, les légumes saumurés... quand j'y pense, je commence à baver. C'était extraordinaire.
- 25 Alors que cela ne me dérange nullement de manger de la viande le matin, je ne supporte pas le poisson. Si vous allez dans une zone de pêche en Chine, ils vous serviront des squilles cuites dans la matinée. Les fruits au petit déjeuner sont, paraît-il, comme de l'or pour notre corps, mais en Chine, à vrai dire, ils sont juste heureux d'avoir quelques fruits de temps à autre. En ces jours, je prends de l'eau avec du citron coupé en tranches. Je crois qu'au moins, ce sera bon pour ma santé, comme je n'ai pas l'habitude de faire du

sport. Dans cette saison, je vous recommande les fraises mijotées au sucre avec du pain, les haricots verts sautés au beurre, les pommes de terre bouillies au sel avec l'oursin de Kanazawa. Peu de choses sont aussi agréables en un matin d'été. J'ai goûté de l'oursin dans divers endroits, mais celui de Kanazawa est le meilleur. Faites griller du pain, et tartinez avec l'oursin comme avec du beurre, c'est presque trop délicieux. Je pourrais écrire sur la nourriture pour toujours, mais je m'en tiens là pour le moment. J'écrirai un jour un essai sur mes promenades gastronomiques.

NOTES

1. Hayashi Fumiko, *Hôrôki (Journal d'une vagabonde)*. Tokyo : Shinchōsha, « Shinchō bunko », 1979, p. 50
2. Sekiguchi Ryoko, *Le Club des Gourmets et autres cuisines japonaises*. Paris : P.O.L., 2013, p. 7.
3. *Ibidem*, p. 8.
4. Kawamoto Saburō, *Hayashi Fumiko no Shōwa (L'ère Shōwa pour Hayashi Fumiko)*. Tokyo : Shinshokan, 2003, p. 151.
5. *Hôrôki, Journal d'une vagabonde* connut immédiatement un grand succès. Quarante éditions ont été imprimées en deux mois, et plus de 500 000 exemplaires vendus. Hayashi Fumiko s'est ainsi libérée pour la première fois de la misère.
6. Hayashi Fumiko, *op. cit.*, p. 120.
7. Le sen correspondait à 1/100 du yen, mais n'est plus utilisé depuis 1954.
8. Hayashi Fumiko, *op. cit.*, p. 26.
9. Si les œuvres de Hayashi Fumiko étaient si peu connues, et peu traduites, jusqu'à une époque très récente, cela tient sans doute en grande partie à sa collaboration durant la Seconde Guerre mondiale. Fumiko a été correspondante de guerre pour divers journaux et revues, et particulièrement active parmi les nombreux écrivains qui accompagnaient les armées à l'arrière des fronts. Notamment, elle s'est rendue à Nankin lors du tristement célèbre massacre de 1937, et fut la première à arriver à Hankou en 1938, ce qui lui valut une grande notoriété en tant que correspondante de guerre. Pendant la guerre du Bornéo, elle a pris conscience des contradictions de la politique coloniale et a arrêté son activité de correspondante. Après la guerre, elle a dénoncé dans certaines de ses œuvres les ravages produits par celle-ci, tels que la misère et le désespoir des orphelins et des veuves, et des soldats démobilisés. Même si sa figure reste très controversée à cause de sa collaboration à la politique impérialiste du Japon, depuis peu de temps les œuvres de Hayashi Fumiko commencent à être relues et revalorisées. On peut citer ici trois ouvrages entre autres qui ont suscité un regain d'intérêts pour ses œuvres : Kawamoto Saburō, *Hayashi Fumiko no Shōwa (L'ère Shōwa pour Hayashi Fumiko)*. Tokyo : Shinshokan, 2003 ; Ōta Haruko, *Ishi no Hana. Hayashi Fumiko no shinjitsu (Les fleurs en pierre — les vérités de Hayashi Fumiko)*. Tokyo : Chikumashobō, 2008 et *Nanika aru* (Tokyo : Shinchōsha, 2010) qui est un roman dans lequel Kirino Natsuo, écrivaine japonaise contemporaine très connue, s'inspire de la vie extraordinaire de Hayashi Fumiko.
10. *Nuages flottants* a été publié en 2005 aux Éditions du Rocher, et aussi en poche aux Editions Philippe Picquier, en 2012 ; *Les yeux bruns* est paru aux Éditions du Rocher en 2007. Dix-neuf de ses romans ont été adaptés pour le cinéma, dont plusieurs par le réalisateur Naruse Mikio : *Meshi* (Le Repas, 1951), *Inazuma* (L'Eclair, 1952), *Tsuma* (L'Épouse, 1953), *Bangiku* (Derniers

Chrysanthèmes, 1954), *Ukiyumo* (Nuages Flottants, 1955) et *Hôrôki* (Journal d'une vagabonde, 1962).

11. Notre traduction est réalisée à partir de l'édition d'Iwanami bunko : *Hayashi Fumiko Zuihitsu* (Recueil d'essais de Hayashi Fumiko). Tokyo : Iwanami shoten, coll. « Iwanami bunko », 2003. On peut trouver le texte original dans *Hayashi Fumiko Senshû* (Œuvres choisies de Hayashi Fumiko). Tokyo : Kaizôsha, 1937 et *Hayashi Fumiko Zenchû* (Œuvres complètes de Hayashi Fumiko). Tokyo : Bunsendô, 1977.

12. Hayashi Fumiko, *op. cit.*, p. 8.

13. Après, Fumiko continua à voyager partout au Japon en écrivant pour les quotidiens et les périodiques. Entraînée par le tourbillon des événements, elle finit par devenir correspondante de guerre. Elle se rendit à Nankin en 1937, à Hankou en 1938, en Manchourie et en Corée en 1940-1941, en Indochine française, à Singapour, à Java et au Bornéo en 1942-43.

14. Hayashi Fumiko, *Géta de aruita Pari* (Paris où je me suis promenée avec mes chaussures japonaises). Tokyo : Iwanami shoten, coll. « Iwanami bunko », 2003, p. 19

15. Le petit déjeuner traditionnel japonais est composé de riz blanc, d'une soupe *miso*, de *natto* (haricots de soja fermentés), d'un œuf cru, de *nori* (algues grillées), de *tsukemono* (pickles) et de poisson grillé.

16. Aliments mijotés dans un mélange de sauce de soja et de sucre.

17. Il s'agit de *Mizore furu haikai* du poète japonais (1907-65).

18. Écrivain et alpiniste japonais (1903-71).

AUTEURS

HIROMI TAKAHASHI