

Culture et cuisine



La particularité de la cuisine Japonaise réside dans le total de ses caractéristiques : sa culture, sa situation géographique, son climat et l'histoire de son pays. Nous pouvons donc commencer avec plusieurs données qui nous font comprendre le pourquoi de cette particularité.

Sa cuisine est populaire pour ses plats exotiques de mélanges de saveurs, couleurs et textures, et pour son originalité dans la présentation. Le grand intérêt des japonais pour l'art culinaire se reflète dans la multitude de revues culinaires, programmes de télévision, shows et mêmes jusqu'aux séries et dessins animés de cette thématique.

Si on nous demande quelle est la nourriture japonaise la plus typique, nous répondrons rapidement "le sushi", et s'il s'agit réellement de la plus connue. Mais les japonais ne vivent pas seulement du sushi car en réalité, c'est un plat habituellement assez cher et une famille de classe moyenne ne peut pas se permettre d'en manger tout le temps. La cuisine japonaise offre un grand éventail de mets pour ceux qui n'osent pas encore manger du poisson cru, comme par exemples les soupes, les salades, les légumes enrobés, les vermicelles et les confitures de couleurs.

Pour varier un peu (et nous vous parlerons pas du "sushi" sur lequel vous trouverez beaucoup d'informations autant sur le réseau que dans des livres spécialisés), nous vous décrivons trois recettes simples, pour toute sorte de cuisine, et nous commenterons certaines habitudes de vie et de nourriture japonaises.

Recette 1 – Edaname

Recette 2 – Yakisoba

Recette 3 - Tempura



Le riz blanc est l'une des cuisines basiques dans le régime japonais, c'est la base de beaucoup de plats et le complément de presque tous les repas. Il se cuisine dans une machine spéciale appelée "Suihanki" qui se trouve dans la majeure partie des maisons puisque c'est une manière facile et propre de le cuisiner. Cette petite machine conserve le riz à une température idéale, prêt pour être mangé à n'importe quelle heure.



Sur les tables japonaises, les japonais ont l'habitude de servir tous les plats à la fois, puisque contrairement aux occidents, il n'y a pas d'ordre établi pour manger car au contraire, les japonais préfèrent goûter un peu de chaque plat en même temps, commençant chacun par le plat qu'ils souhaitent. Pour boire, en accompagnement de la nourriture et non après, le thé japonais appelé o-cha est typique et il en existe 3 classes : le thé vert (très aromatique), le thé de couleur marron (moins aromatique et plus doux) et le thé en poudre (utilisé pour la cérémonie du thé). Et pour manger, comme tout le monde le sait, ils utilisent des baguettes, appelées o-hashhi. Dans les maisons japonaises, ces baguettes sont personnelles, c'est-à-dire que chaque personne a ses propres baguettes et elles ne se changent pas à chaque repas comme le font les occidentaux avec les couverts. Ces baguettes ont souvent une couleur, une forme et une taille différente pour chaque membre de la famille.



Dans les restaurants japonais, il est commun d'avoir une vitrine à l'entrée, avec les enseignes en plastique, ou un autre matériel similaire des plats qu'ils servent. C'est une habitude qui est très utile pour les étrangers qui ne savent pas lire le menu, puisque grâce à cette manière, ils choisissent le menu plus ou moins pour l'apparence qu'il a.



O-bento, nourritures préparées dans des récipients ou dans des plats froids comme on dit par ici. Il est très commun, parmi les étudiants, les travailleurs... d'apporter sa nourriture préparée à la maison dans un bento. Il est également possible d'acheter cette nourriture dans les restaurants ou dans des machines de tabac. Certaines de ces o-bento arrivent à être de vrais chefs-d'oeuvre, pas seulement pour la saveur mais aussi pour la vue puisque les japonais jouent avec la disposition et les couleurs des aliments, formant des dessins comme des fleurs ou des images de nos personnages favoris.

Il y a beaucoup plus de curiosités sur la culture et la cuisine japonaise, c'est pourquoi nous nous arrêtons là. Cependant, nous vous indiquons quelques liens intéressants où vous trouverez les recettes que nous vous avons expliquées et bien plus encore.