

Les Sushis

Le sushi est un plat traditionnel japonais, composé d'un riz vinaigré appelé shari combiné avec un autre ingrédient appelé neta (sushi-neta) qui est habituellement du poisson cru ou des fruits de mer. Cette forme d'art culinaire est un des emblèmes de la cuisine japonaise dans le monde, alors que sa consommation n'est qu'occasionnelle au Japon. Les types de sushis les plus répandus sont les nigirizushi, constitués d'une boule de shari formée à la main recouverte d'une tranche de neta, les makizushi qui sont des rouleaux de nori renfermant du shari et d'autres ingrédients ou le chirashizushi composé de shari recouvert de divers accompagnements. Il ne faut pas confondre les sushis avec les sashimis, un plat japonais constitué de tranches de poisson cru.

Comment les mange-t-on?

Les sushis se mangent avec des baguettes ou avec les doigts. Au Japon, il est mal vu de mélanger le wasabi à la sauce soja. Lors de sa consommation, il faut tremper le neta seul afin d'éviter d'humidifier le riz, celui-ci se déliant au contact du liquide. En Occident, cette pratique est rarement respectée, et le wasabi est mélangé avec la sauce soja, puis le sushi est trempé dans ce mélange, côté riz. Entre deux sushis différents, on peut manger une tranche de gingembre mariné, appelé gari pour retirer le goût du précédent. Le gari étant un tsukemono (un ingrédient mariné mangé avec les repas traditionnels japonais), cette pratique est à rapprocher de la dégustation normale d'un repas au Japon. Les boissons servies en accompagnement peuvent être le thé vert (notamment le Bancha Hojicha), du saké frais ou tiède, ou encore la bière.

les différent types de sushis

Il y a différents types de sushis, comme les,

Nigirizushi : consiste en une boule de riz vinaigré (shari) sur laquelle est posé un neta : une tranche de poisson cru ou cuit, des crevettes, des oursins, du crabe, de l'omelette, des légumes ou bien d'autres choses encore. Un peu de wasabi est aussi ajouté.

Makizushi : est obtenu en prenant une feuille d'algue séchée (nori) en étalant dessus une couche de riz et sur le tout du poisson et des légumes. Il suffit alors de rouler l'ensemble (à l'aide d'un makisu, un tapis de tiges de bambou reliées par une ficelle de coton) et de coller la feuille d'algue en l'humidifiant. Le rouleau est ensuite découpé en tranches.

Mais encore plein d'autre sorte de sushi !



Les Ramens



Un rāmen est une recette de cuisine japonaise héritée de recettes chinoises et adaptée au goût des habitants de l'archipel nippon. Dans sa forme traditionnelle, il s'agit d'un plat de nouilles au bouillon agrémenté d'une garniture d'ingrédients animaux et végétaux (poissons, viandes, légumes, algues, œuf, etc.).

Importés de Chine à la fin du XIXe siècle, ils sont à ce jour considérés comme faisant partie des plats emblématiques de la gastronomie japonaise.

Les rāmen sont servis dans un grand bol de bouillon, et peuvent être cuisinées selon d'innombrables variantes de recettes. Il est cependant communément admis que cinq grands principes sont réunis pour composer un plat de ramen à la japonaise traditionnelle : Le tare (une sorte de «fond» riche en goût), Le bouillon, Les huiles aromatiques, Les accompagnements, Les nouilles.

Historique Plat dont les premières versions étaient d'origine chinoise, les rāmen tireaient leur nom actuel des mian, des pâtes de blé tirées à la main par le cuisinier, une des spécialités de la minorité musulmane hui de Lanzhou dans la province du Gansu en Chine, dont la version la plus connue est au bœuf. Miso ramen (ramen avec soupe miso)

Le premier Japonais à avoir goûté aux rāmen serait Tokugawa Mitsukuni (1628-1701), seigneur du clan Mito, à l'époque d'Edo^{5,6}. Un lettré chinois en exil au Japon, Zhu Zhiyu (1600-1682), lui

aurait présenté des nouilles composées de farine de blé tendre et de poudre de racine de lotus, une soupe de nouilles proche des udon. Une variété de rāmen est commercialisée sous l'appellation Mito-han rāmen sur l'appui de cette légende, dans la ville de Mito. Ramen au miso et curry
Les rāmen ont véritablement été importées au Japon à la fin du XIXe siècle (ère Meiji) et sont maintenant considérées comme un plat japonais.



Les Tempuras

Le ou la tempura (ou tenpura) est un plat de friture japonais, originaire du Portugal.

Les tempuras sont une adaptation japonaise des peixinhos da horta, introduits par des missionnaires jésuites portugais au xvii^e siècle, et qui existent toujours dans la cuisine portugaise. Par rapport à la recette portugaise, les Japonais ont allégé la pâte et changé les garnitures.

À l'époque d'Edo, du xvii^e au xix^e siècle, les gens mangent de la tempura comme une collation, en brochette debout dans des stands. C'est à l'ère Meiji (seconde moitié du xix^e siècle) que sont apparus les premiers restaurants spécialisés en tempura.



Technique et constitution

Ces beignets consistent en une pâte à frire, à base de farine, d'œuf et d'eau, dans laquelle on trempe toutes sortes de produits, le plus souvent :

des tranches de poisson à chair blanche (filets de cabillaud, etc.) ou petits poissons frais destinés à la friture ;

des fruits de mer : crevettes, huîtres, rondelles de seiche, poulpe, etc. ;

et surtout des légumes coupés en tranches : carottes coupées en grosses lamelles, tranches ou rondelles d'oignon, des quartiers d'aubergine incisés en fouet, chasen-giri), des poivrons, de petites branches de persil qui, enrobés de pâte, ressembleront à des « pins sous la neige », sans oublier les feuilles de shiso vert (aojiso). Certains légumes (carottes, pommes de terre) sont parfois coupés plus finement (en allumettes) et jetés dans l'huile par petits fagots.



Les Mochis

Le mochi (gâteau), s'appelle aussi « Mashu » en Chine, est une préparation à base de riz gluant, appelé mochi gome (« riz gluant »), qui accompagne de nombreuses recettes au Japon. On l'appelle dango mochi ou simplement dango lorsqu'il prend la forme de boulettes. Le mochi est obtenu par pétrissage de riz gluant cuit, qui prend alors l'aspect d'une pâte particulièrement visqueuse.

Préparation et dégustation

Le riz gluant (ou riz glutineux) est d'abord cuit à la vapeur. Puis il est écrasé dans un mortier traditionnel appelé usu, ou alors de façon plus moderne, à l'aide d'une machine à mochi. Ainsi battu, il prend l'aspect d'une pâte gluante et élastique un peu plus ferme que celle du pain occidental.

Les mochi sont ensuite façonnés à la main, prenant alors la forme ronde, ou bien la pâte est étendue puis découpée en forme de petits pavés. Auparavant ou à ce stade, ils peuvent être assaisonnés en surface ou dans la masse (thé, sucre...), et consommés aussitôt.

La préparation est longue et demande beaucoup de travail, surtout pour écraser le riz. Cette étape de la préparation est même une cérémonie traditionnelle au Japon, appelée mochitsuki.



Usage

On consomme le mochi lors des grandes occasions et en particulier pendant les fêtes du Nouvel An. Sa préparation constitue un rite festif, et il est courant de voir fabriquer les mochi, en pleine rue, ou en public. Le mochi est considéré comme le réceptacle de l'esprit des divinités, c'est pour cela que les jours de fête, les Japonais se rassemblent pour piler du riz et en faire des mochi.

Les Japonais mangent en moyenne un kilo de mochi par an, pour l'essentiel durant la première semaine de janvier.

Au Japon, l'expression « mochihada = peau de mochi » désigne une peau blanche fine et lisse, ferme mais rebondie, comme le mochi fraîchement préparé.. On pourrait l'assimiler à notre expression « peau de bébé ». Aucun dictionnaire ne mentionne un usage limité aux femmes ni connotation sexuelle

