

SAVOIRS ET TECHNIQUES  
TRADITIONNELLES DU JAPON

---

**ALIMENTATION ET CUISINE**

## UNE “TRADITION” MOUVANTE

- ▶ Histoire alimentaire : beaucoup de difficultés
- ▶ comparativement plus simple pour la préhistoire (matériel archéologique abondant)
- ▶ Peu de sources écrites pour l'époque classique et médiévales
- ▶ mais : *Règlements de l'ère Engi (Engishiki)* de 927
- ▶ et rouleaux illustrés (*emaki*) à partir du XIIe siècle
- ▶ pas aussi monolithique qu'on le penserait (riz = 25% de l'alimentation jusqu'à Edo.)

## LA CUISINE DES CODES

- ▶ Code de Taihō fixe deux offices attachés au ministère du palais (Kunaishō)
- ▶ // structure du repas en plat principal (céréales) et accompagnements
- ▶ Naizenshi : bureau de la table impériale (riz et mets de l'empereur)
- ▶ Daizenshiki : service de la table (préparations autres que le riz)
- ▶ viandes salées/macérées, légumes au vinaigre
- ▶ Sauces salées (shō 醬) , sushi (poisson fermenté)
- ▶ Coquillages, haricots, algues, légumes et fruits
- ▶ bureau du sake (bière de riz)

# FUNAZUSHI : CARPE FERMENTÉE



**Figure 3.** Crucian carp lactic acid sushi (funazushi) and sake, Shiga Prefecture,

## BOUDDHISME ET CUISINE

- ▶ Interdits impériaux sur la viande dès 675
- ▶ Arrivée de la cuisine végétarienne bouddhique (*shôjin ryôri*) sous l'influence du zen
- ▶ Cuisine de substitution (=contournement gustatif de l'interdit)
- ▶ Pâtes et pâtisseries

## DU *HONZENAU KAISEKI*

- ▶ banquets médiévaux
- ▶ *Honzen ryôri*
- ▶ Plusieurs plateaux en laque servis devant chaque convive
- ▶ Riz et soupes, avec des accompagnements froids, jusqu'à 24 !
- ▶ École de cuisine professionnelles très formalisées : Shijô pour les nobles, Ogusa pour les samurai (techniques de découpe et de présentation)
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=xlbET02CyZE&t=427s>



# HONZEN





# SHUHANRON EMAKI (BNF)





# AUX SOURCES DE L'ALIMENTATION ACTUELLE

---

- ▶ Edo : tournant de la culture alimentaire du Japon
- ▶ Nouveaux ingrédients issus de la première mondialisation
- ▶ Nouveaux modes d'alimentation :
  - ▶ Passage à 3 repas par jour
  - ▶ Maturation des banquets de type kaiseki
  - ▶ Développement de plats simples consommés à l'extérieur
- ▶ Création et diffusion de règles (étiquette) et de recettes
- ▶ Nouvelles préparations et boissons :
  - ▶ Sauce de soja
  - ▶ Saké clair...

## LA BASE DE L'ALIMENTATION

- ▶ Riz et céréales
- ▶ Quelle préparation et proportion
- ▶ Majorité du riz utilisé comme monnaie mais devient l'aliment principal, jusqu'à 60% mi XIXe
- ▶ Différences ville/campagnes : riz blanc abondant en ville (vendu par les guerriers)
- ▶ Fruits et légumes souvent autoproduits
- ▶ Poissons = marché et conservation
- ▶ Volailles : canard, oie et grues sauvages (chasse)
- ▶ Viande : différents interdits plus ou moins respectés
  - ▶ Viande de chien abandonnée après les édits de compassion envers les êtres vivants (shôruï awaremi no rei, fin XVIIe)
  - ▶ Gibier (cerf et sanglier) consommés par les guerriers
  - ▶ Boeuf très minoritaire

---

# LA CUISINE DU NOUVEAU MONDE

- ▶ Nouveaux aliments apportés par le commerce extérieur
- ▶ Certains prennent une place irremplaçable dans l'alimentation
- ▶ Notamment : Patates (douces) à Kyûshû (Satsuma)
- ▶ Mais aussi : maïs ("Sorgo des Tang", *tômorokoshi*), consommé grillé
- ▶ Piments : *banshō* puis *tôgarashi* (poivre chinois)
- ▶ Courges :



Le nirvana des légumes

Itô Jakuchû

Musée national de Tôkyô



---

# LA CUISINE DU NOUVEAU MONDE

- ▶ Pâtisseries riches en sucre et en oeuf : chères
- ▶ Ex : *kasutera*, *conpeitô*...
- ▶ *Tenpurari* et *tempura*
- ▶ Cuisine "hollandaise" épicée et "poivre barbare" (*banshō*)
- ▶ Gateaux "chinois"

---

# KAISEKI

Fin XVIe début XVIIe :

- ▶ Nouvelle cuisine plus relâchée et innovante servie lors des réceptions de thé.
- ▶ Plats chauds amenés au fur et à mesure. Vaisselle en céramique = accent sur la présentation, limitation de la complexité des préparations
- ▶ Base du banquet moderne

---

# DU *KAISEKI*/AU RESTAURANT

- ▶ Développement du tourisme amène la montée en importance des auberges
- ▶ On y sert des repas
- ▶ // "maisons de thé" (*chaya*), avec ou sans chambres à louer, avec des serveuses (ou des serveurs dans les *kagemajaya*) à l'entrée des villes : repas léger, douceurs, saké.
- ▶ En particulier : *niuri-jaya*, "bouillons"
- ▶ Cantines développées à partir de l'incendie d'Edo (1657) = pour les ouvriers
- ▶ Évoluent vers les *izakaya* (débits de boissons)
- ▶ Restaurants (*ryôri jaya*) au XVIIIe s. : plus luxueux, on y sert une cuisine proche du *kaiseki*, plus savoureuse

# *KAISEKI*(懷石)





---

# GUINGUETTES ET ÉCHOPPES

- ▶ Début XIXe : plus de 6000 restaurants à Edo (1 pour 170 personnes)
- ▶ Sans doute plus encore
- ▶ Nombreux petits "stands" vendant des plats rapides et légers et peu chers
- ▶ Brochettes de tôfu grillé et de sauce sucrée : dengaku
- ▶ de fritures : agemono, dont tempura
- ▶ sushi "d'Edo"
- ▶ nouilles de sarrasin : soba
- ▶ Plus onéreux : anguille grillée en sauce sucrée : *kabayaki*

# ÉCHOPPES DU PORT D'EDO





# VENDEUR DE NOUILLES DE SARRASIN





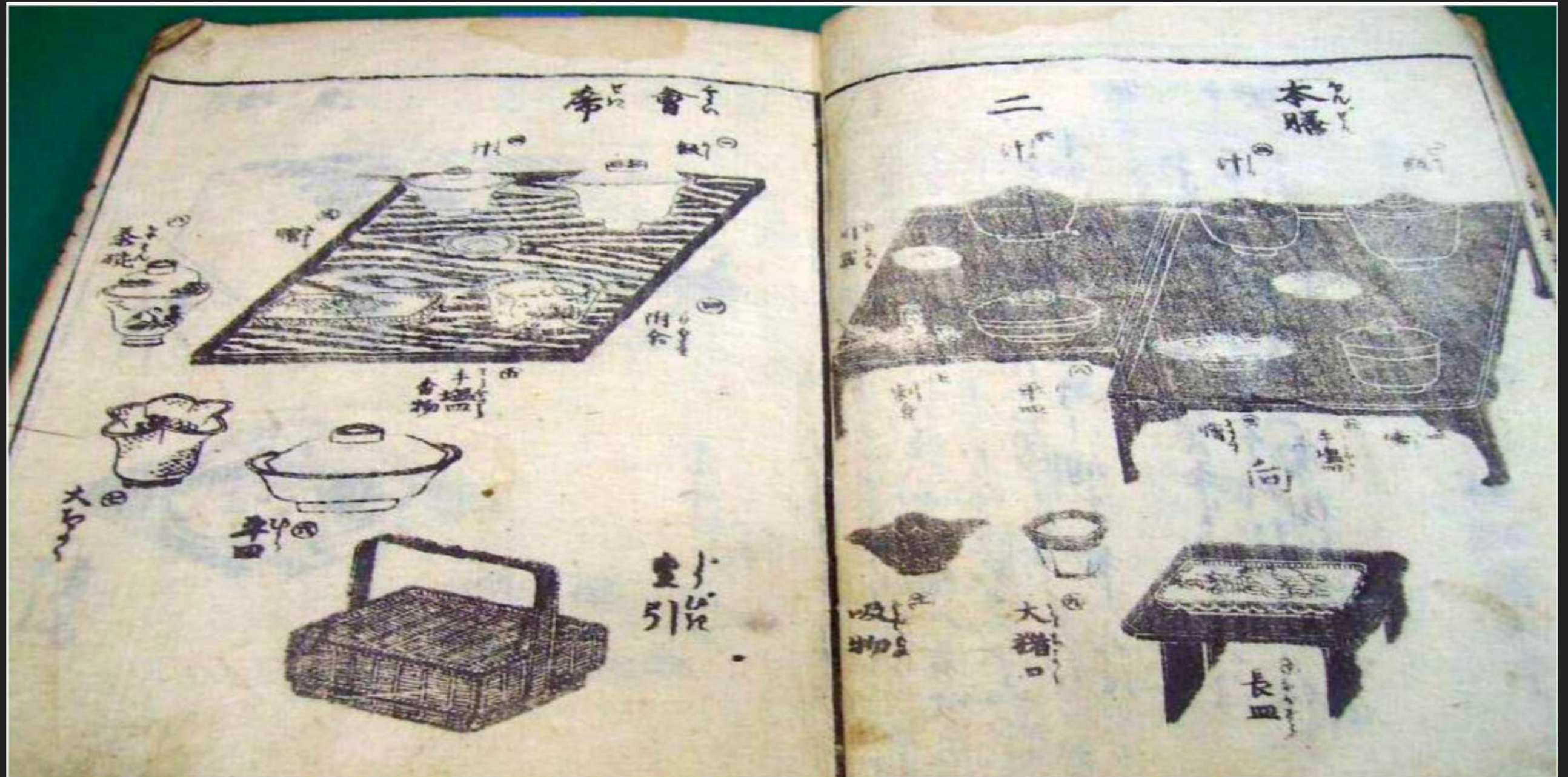
---

# APPRENDRE À CUISINER

- ▶ Dès la fin du XVIIe : livres de cuisine ou sur la cuisine
- ▶ Ex : Ryôri monogatari (*kana zôshi*)
- ▶ *Honchô shokkan* de Hitomi Hitsudai : Encyclopédie illustrée des aliments sur le modèle des traités de pharmacopée/botanique (*honzô*)
- ▶ Guides sur la maison ou l'éducation parlent de cuisine et d'étiquette (recettes simples, menus)
- ▶ Fin XVIIIe : livres spécialisés sur un aliment
- ▶ Ex : *tôfu hyakuchin, imo hyakuchin...*
- ▶ = transmission d'une partie des connaissances culinaires par les livres
- ▶ = intérêt du public

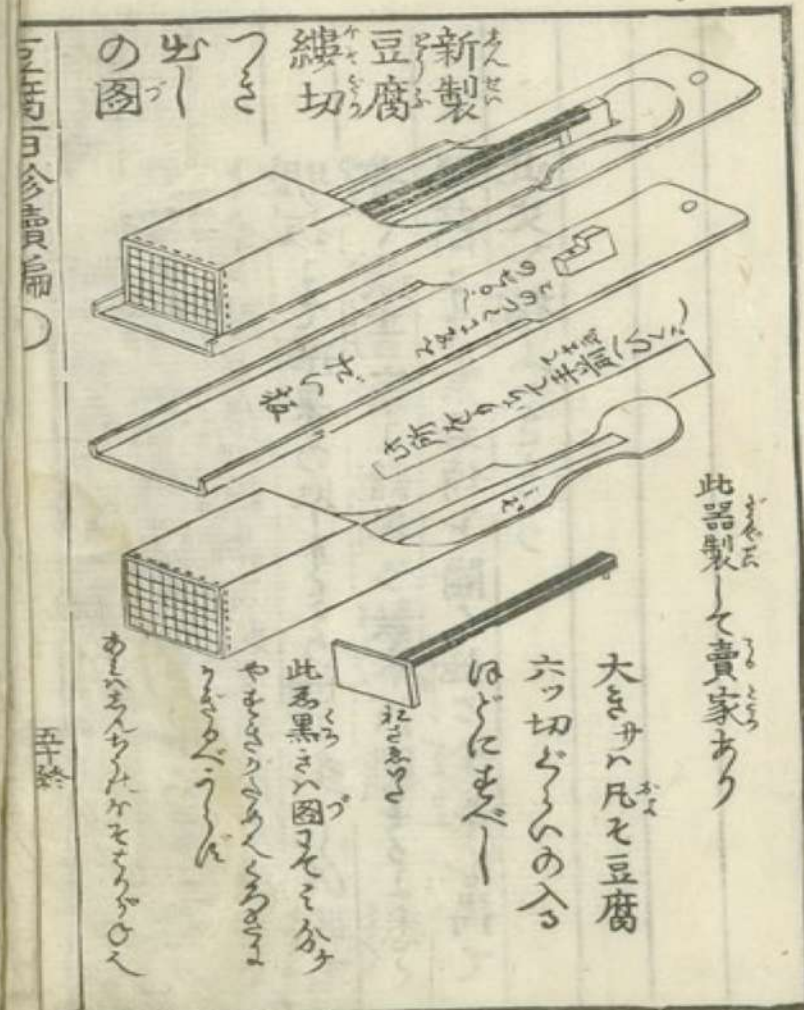


# *RYÔRI SHINAM*(1681)





# TÔFU HYAKUCHIN (1782)





# FOYER ET MARMITES



---

# PRODUITS MAISONS ET MANUFACTURÉS

- ▶ Miso : production maison car peu de perte
- ▶ shôyû : essor à l'époque d'Edo comme produit manufacturé (coûteux)
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=6YLLrJOYzRM>
- ▶ Saké maison interdit
- ▶ Saké clair (*seishû*)
- ▶ Part essentielle du commerce "descendant" (de l'Ouest vers l'Est) (shôyu s'arrête quasiment à partir de 1858)
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=hD0WRB7zCj0>
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=SWpMWFuXxw4>
- ▶ Alcool distillés (*irizake*) dans le Kyûshû



