



L'art culinaire au Japon

Naomichi Ishige

Télécharger

Lire En Ligne

L'art culinaire au Japon Naomichi Ishige

[Download L'art culinaire au Japon ...pdf](#)

[Read Online L'art culinaire au Japon ...pdf](#)

L'art culinaire au Japon

Naomichi Ishige

L'art culinaire au Japon Naomichi Ishige

Téléchargez et lisez en ligne L'art culinaire au Japon Naomichi Ishige

296 pages

Extrait

LA PÉRIODE PRÉHISTORIQUE

Le paléolithique

L'archipel japonais forme un arc de cercle qui s'étend sur un axe nord-sud situé au nord-est du continent asiatique. Le territoire est principalement composé de quatre grandes îles : Hokkaido, Honshu, Shikoku et Kyushu. Le pays s'étend sur quelque 3 500 kilomètres de long, depuis la pointe nord d'Hokkaido, proche des îles Sakhalines jusqu'à l'extrémité sud d'Okinawa, non loin de Taïwan. Le nord de l'île de Kyushu touche presque la péninsule coréenne.

Pendant l'ère glaciaire, lorsque la surface de la terre était pratiquement recouverte de glace et que le niveau des mers était plus bas que de nos jours, l'archipel ne formait qu'une seule bande de terre accolée au continent. Des ponts de terre reliaient l'actuelle île d'Hokkaido à la Sibérie et l'île de Kyushu à la Corée. Ce qui forme aujourd'hui la mer du Japon était entièrement à sec. À cette époque, les animaux et les humains pouvaient migrer librement depuis le continent.

Pendant longtemps, les premières habitations sur le sol japonais ont été attribuées au milieu du paléolithique. Toutefois, les outils en pierre qui avaient été soi-disant découverts dans différents sites et qui venaient soutenir cette thèse étaient en réalité des contrefaçons. À ce jour, les seules preuves solides que nous ayons confirmant la présence d'habitats humaines sur les terres japonaises sont des traces qui datent de la fin du paléolithique, il y a approximativement 30 000 ans. Les rares vestiges de cette époque sont des outils en pierre ou encore des débris de pierres qui ont été utilisés lors de la confection de ces outils. Compte tenu du fait que le climat subarctique de l'époque rendait la culture agraire difficile et que les techniques de pêche n'étaient pas encore très développées, il est fort probable que pendant cette période, le gibier a été la base de l'alimentation. On pense que les hommes de cette époque étaient des nomades, qu'ils se déplaçaient à travers les plaines avec des tentes en suivant le gibier et les poissons des rivières selon les saisons.

La constitution des sols japonais, avec un taux d'acide particulièrement élevé, n'est pas propre à conserver des matières organiques et, en effet, hormis les outils en pierre, il n'a été retrouvé presque aucun reste de nourriture végétale ou animale de cette époque. Par conséquent, nous savons très peu de choses sur ce que pouvaient manger les hommes de ce temps-là et comment ils pouvaient préparer leur nourriture. Mais de récentes analyses des outils en pierre ont permis de retrouver des traces de graisses animales qui ont été identifiées comme étant celles d'éléphants Naumann (ancêtres des mammouths). À l'avenir, grâce à l'identification de substances incrustées dans les outils en pierre ou avec la reconstruction de l'environnement paléolithique, nous devrions disposer de données plus nombreuses et plus précises pour comprendre ce que mangeaient les hommes à cette période. À ce jour, la liste que nous pouvons donner des animaux qui étaient mangés au paléolithique est encore loin d'être exhaustive ; pour ce qui est des mammifères, on a retrouvé des ossements d'éléphants Naumann, de mégacéros (grand cerf des tourbières) et de daims ; pour ce qui est des poissons, on a retrouvé des arêtes de carpes chinoises (*Ctenopharyngodon idella*) et des dents de saumons.

Présentation de l'éditeur

« Un aliment, quel qu'il soit, est toujours porteur d'une information sociale, historique et culturelle. Le repas d'un être humain ne se résume pas simplement à l'absorption de certaines substances dans le but de se nourrir mais c'est aussi le moyen d'assimiler toutes les différentes informations qui sont associées aux aliments. Ainsi, tout repas ouvre à une dimension holistique.

Aujourd'hui encore, les échanges franco-japonais sont prospères et il existe de nombreux livres de recettes de cuisine japonaise. Mais il ne s'agit à chaque fois que de présenter des techniques gastronomiques. Jusqu'à ce jour, il n'existe pas de livres qui expliquent l'histoire du boire et du manger japonais, son actualité et la valeur que lui donnent les japonais.

Le gourmand anthropologue culturel que je suis a écrit le présent ouvrage en pensant aux personnes qui s'intéressent à la cuisine japonaise, dans le but de leur faire découvrir tous les aspects culturels qui se cachent derrière ces préparations. Je suis très heureux de savoir que ce livre sera lu en France, pays qui possède une grande culture de l'art culinaire. »Biographie de l'auteur

Naomichi Ishige est professeur émérite du Musée national d'ethnologie et docteur en agronomie. Ce fut un pionnier en ce qui concerne l'étude ethnologique de la gastronomie et de l'habitat au Japon.

Download and Read Online L'art culinaire au Japon Naomichi Ishige #J7X5E89NQWA

Lire L'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige pour ebook en ligneL'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige à lire en ligne.Online L'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige ebook Téléchargement PDFL'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige DocL'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige MobipocketL'art culinaire au Japon par Naomichi Ishige EPub

J7X5E89NQWAJ7X5E89NQWAJ7X5E89NQWA