

Le Japon, Mon Japon

En février 2021, après une année confrontés à la pandémie de Corona Virus, nous sommes toujours obligés de limiter nos contacts avec le Japon et sa culture, à distance.

Les frontières restent fermées et nombre des activités de Quartier Japon sont suspendues, au mieux maintenues en distanciel. Nous ne pouvons donc plus avoir de contact direct, comme d'ailleurs plus généralement avec nos proches et beaucoup de ce qui faisait le charme de notre quotidien avant la pandémie.

Comment maintenir le lien avec le Japon, maintenir sa motivation dans l'apprentissage du japonais, dans un tel contexte ? Comment remercier nos élèves et les proches des élèves mineurs, pour leur fidélité malgré ces changements d'organisation des cours ?

Finalement, « Nous ne pouvons pas nous rendre au Japon, invitons-le en nous ! », me suis-je dit.

Sous forme de photos, majoritairement prises à l'occasion de mes séjours au Japon, enrichies que quelques autres glanées sur Internet et autre, pour présenter ce qui m'a marqué au Japon et ce qui me marque toujours au contact de sa culture.

A travers cette présentation, ce seront des petites choses du quotidien, des anecdotes, ..., qui ont suscité en moi une surprise ou une autre émotion que je voudrais vous présenter. Ce sont ces petits riens du quotidien, qui me nourrissent et suscitent un dynamisme, que j'espère vous partager.

Stéphane Paumier
Responsable projet, Quartier Japon.

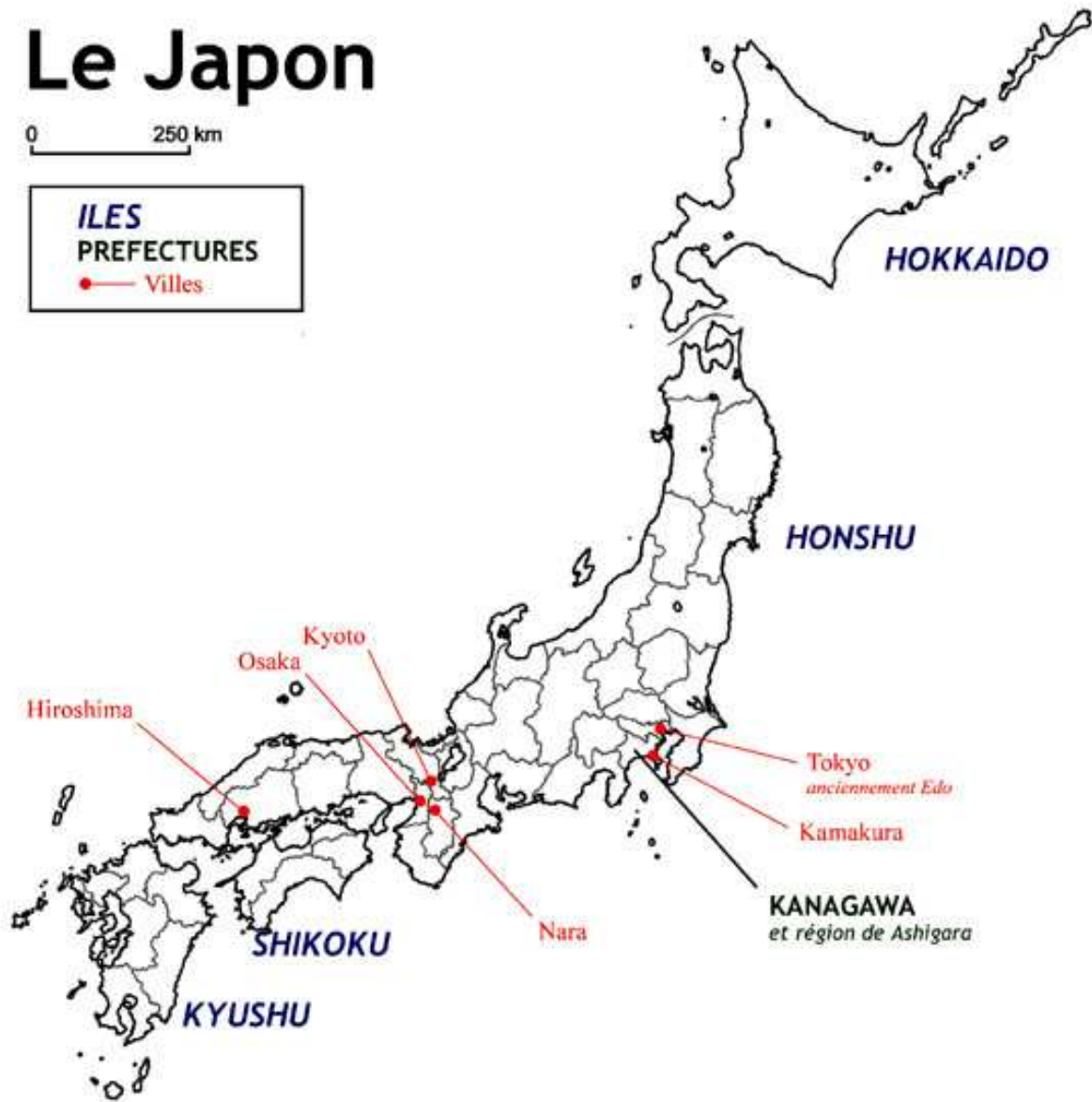


Le Japon

0 250 km

ILES
PREFECTURES

● — Villes



Les articles

La culture des champignons shiitake	4
Les surprises de l'architecture urbaine japonaise	6
Les portiques japonais des métros et des trains.....	8
Sushi et sashimi au saumon ?	9
Vous connaissez, les baguettes japonaises pour les enfants ?	10

Pour certains articles :

- certains sujets ayant été traités plus en profondeur dans notre Wiki Japon, le lien vers ceux-ci sera ajouté en fin d'article, pour vous y renvoyer.
- de la même façon, un lien sera inséré pour vous renvoyer sur une ressource sur Internet.

La culture des champignons shiitake

Vous connaissez les champignons shiitake ? Ces champignons japonais très goûteux, qui entrent dans la confection de nombreux plats japonais ? On les trouve principalement déshydratés chez nous et, rarement frais, dans quelques magasins chinois. **D'après vous, ils poussent comment, par terre ?**

Lors de mon second séjour en avril 2014, j'avais eu l'occasion de descendre chez des amis qui avaient loué une maison traditionnelle pour une période de 3 mois, dans la région du Tochigi, plus précisément près de la ville de Kanuma, dont l'amie japonaise était originaire.

Chaque jour, avec son mari, nous nous promenions dans les proches alentours de la maison. Nous étions en pleine campagne-montagne, un secteur très rural, avec seulement quelques habitations derrière la maison. Sûr que les habitants du coin étaient surpris de rencontrer deux Européens ! En cheminant, ce matin-là, le long de l'étroite route menant aux quelques petites exploitations agricoles du coin, un bruit régulier comme un métronome se faisait entendre, sans la moindre pause ni variation. Le bruit émergeait d'un amoncellement de troncs d'arbres. Ce n'était pour autant pas un pic-vert, puisque le son semblait artificiel.



En dépassant le tas de troncs d'arbres de sapin, tous de la taille d'un mètre environ, nous découvrîmes un homme assis sur les troncs, qui enfonçait à l'aide d'un marteau, une sorte de bouchon dans des trous faits à la perceuse dans les troncs de bois.

Mon ami, m'expliqua qu'il enfonçait le mycélium des champignons shiitake dans les troncs d'arbre. En effet, les shiitake ne poussent pas sur le sol, mais directement sur un tronc.

Un peu loin, alors que nous étions engagés dans un chemin en terre dans une petite forêt, vers le temple shintô du coin. En avançant, je retrouvais ces mêmes troncs de résineux savamment disposés croisés les uns sur les autres, dans le sous-bois. Ca et là, sur leur tronc, une multitude de champignons shiitake dépassaient, comme des bourgeons. Quelques-uns étaient d'ailleurs de grandes tailles. Ils semblaient même déjà vieux. **Pourquoi, ils ne sont pas ramassés, ces bons gros shiitake, ô combien tentants ?**



La catastrophe de Fukushima, région dont nous étions proche, ne datant que de trois années m'expliqua mon ami, il était interdit de consommer les champignons et donc de les ramasser, car susceptibles de receler une quantité de radioactivité élevée.

Ces shiitake, qu'ils auraient été pourtant délicieux grillés sur le barbecue ou si goûteux dans la soupe miso ou dans le riz...

Un petit conseil, quand vous préparez des shiitake déshydratés : après les avoir fait gonfler dans de l'eau froide, cette eau marron, ne la jetée pas ! Elle est très parfumée et viendra agréablement parfumer votre soupe, pâtes, ou riz !



Les surprises de l'architecture urbaine japonaise



Quel étonnement, de l'admiration aussi, en voyant ces bâtiments tout de verre et de fer à Tôkyô !!

Regroupés dans des quartiers, comme Akihabara, mais aussi disséminés, solitaires dans des quartiers résidentiels, où on ne les attendrait pas. Je me souviens encore, alors que je déambulais dans un quartier calme, éloigné des quartiers fréquentés, quelle ne fut pas ma surprise de trouver face à moi un bâtiment sur peut-être 10 étages, tout en verre et dessinant des ondulations !! Jamais je n'avais rien vu de tel à Paris ; l'immeuble le plus proche étant celui en forme de S de la place du Colonel Fabien, œuvre de l'architecte Oscar Niemeyer

(<https://www.ecosia.org/images?q=place%20du%20Colonel%20Fabien,%20%C5%93uvre%20de%20l%E2%80%99architecte%20Oscar%20Niemeyer>).

Quelle beauté dans l'harmonie des courbes, l'aspect lisse du verre de la façade, qui renvoie les couleurs des alentours et la lumière du soleil. Quelle maîtrise technique !

Loin d'être un admirateur de l'architecture contemporaine, cette diversité et cette maîtrise des architectes japonais me fascine, face à tant de constructions hyper-modernes, hautes et si denses au sein d'un même quartier.

Le quartier de la Défense à Paris, dont nous sommes si fiers, ce n'est rien de moins qu'un village !, ai-je bien des fois expliqué à mes proches, à mes retours en France.



Un choc esthétique encore accru en découvrant Odaïba, lors de mon second séjour. Ce quartier de la Baie de Tôkyô, entièrement gagné sur la mer par son comblement grâce à des tonnes de déchets. Un quartier avec des constructions futuristes, des pyramides inversées, une sphère imposante, à plusieurs dizaines de mètres de hauteur...



QUARTIER
— JAPON —



Contrairement à Paris, dont le charme peut se trouver dans l'harmonie de ses nombreuses façades haussmannienne, au Japon et plus particulièrement à Tôkyô, il y a plutôt une disparité des styles architecturaux. Ça et là, on peut ainsi rencontrer des immeubles aux formes insolites, ce qui rend agréable de déambuler sans but précis : il y a partout, toujours, quelque chose à voir pour nous surprendre !



Même dans les quartiers modernes que l'on pourrait penser harmonisés, au détour d'un building hypermoderne, on peut se trouver nez-à-nez avec une construction en brique ou en terre, d'après-guerre, comme par exemple la gare de Tôkyô.

Coexiste ainsi auprès de tours aux formes et faites de matériaux futuristes, quelques constructions vestiges du milieu et même du début du 20ème siècle, telles que l'on peut en voir dans les estampes de cette époque. Et cette disparité permet un contraste qui finalement met en valeur chacune des différentes architectures.



Quartier Japon – <https://www.quartier-japon.fr/>
35, rue de Clichy 75009 Paris
s.paumier@quartier-japon.fr - Tél : 06 68 59 32 25

Les portiques japonais des métros et des trains



« On peut gruger facilement !? », fut la réaction spontanée d'un garçon en primaire, en voyant la photo d'une station de métro japonaise, la fois quand j'intervenais dans sa classe pour présenter le Japon.

Moi aussi, cela m'avait étonné, la première fois quand j'étais retrouvé dans une station de métro !

Là où à Paris les portiques de passage sont des installations complexes pour éviter les fraudes, rien de tout cela au Japon !

Une simple petite barrière à hauteur d'un peu plus bas que la taille, **si facile à enjamber !**

« Oui, c'est simple !! Mais cela ne se fait pas au Japon ! », je répondis à ce jeune garçon. « Ce serait vécu comme une honte, que de passer par-dessus la barrière, comme nous le ferions presque spontanément à Paris ! ».

Pour autant, cela m'était d'ailleurs arrivé une seule fois de le faire, un soir, par peur de louper le dernier train. Mais je n'en étais vraiment pas fier...

Toutefois, une amie japonaise qui habite au Japon, m'a tout de même tempéré, en m'apprenant que cela se fait aussi au Japon, de truander aux portiques.

Mais cela ne se fait pas ostensiblement, en enjambant le portique au vu de tous.

C'est plus discret, en se collant à la personne devant soi et en passant avec elle, quand la barrière s'ouvre pour la laisser passer après qu'elle ait validée avec son pass.

Tout se perd, même au Japon !!, n'est-ce pas ?!



Sushi et sashimi au saumon ?

Quand on parle de sushi et de sashimi, nous pensons tout de suite au saumon. Que de belles sensations en dégustant du saumon cru ; rien que de l'évoquer, l'eau nous monte à la bouche !

Le sushi ou le sashimi au saumon, c'est le symbole de cet aspect de la gastronomie japonaise, pour nous autres, Français !

Et pourtant, à l'origine au Japon, on ne mangeait pas le saumon cru en sushi ni en sashimi. C'est peut-être pour cette raison que l'on trouve si souvent le saumon grillé dans les menus ?

Une professeure de cuisine japonaise, dont j'étais l'assistant et qui avait eu en son temps son propre restaurant à Paris, me donna cette explication : « Nous mangeons traditionnellement le saumon grillé mais pas cru. »

Peut-être parce que justement ce qui fait que le saumon cru est si populaire chez nous, c'est son goût prononcé, bien plus que celui d'autres poissons crus. Quand on sait que l'art de la cuisine japonaise, comme pour bien d'autres aspects de la culture japonaise, d'ailleurs, c'est arriver à une harmonie des saveurs. Une saveur ne peut pas prendre le dessus sur les autres.

Du moins, est-ce là le produit de ma réflexion actuelle.



« Lorsque les étrangers vinrent en touristes – poursuivait cette professionnelle - de plus en plus nombreux au Japon, et voyant combien ils demandaient des sushis et sashimis au saumon, et peut-être aussi en constatant combien ils devenaient populaires dans leurs pays étrangers, les Japonais décidèrent de l'intégrer dans leurs cartes. Depuis, le saumon cru est proposé quasiment partout dans les restaurants japonais. »
Il y avait ainsi une offre, à laquelle le plus profitable était d'y répondre ! Les Japonais sont pragmatiques et de grands commerçants.

Pour autant, la prochaine fois que vous commanderez un assortiment de sushi au Japon, là où chez nous les sushi au saumon sont les plus nombreux, au Japon, ce n'est pas le cas.

Vous connaissez, les baguettes japonaises pour les enfants ?

Vous vous souvenez de vos débuts avec les baguettes ? Ou de ceux de vos enfants ?

Comment les tenir ? Et surtout, comment saisir, avec, les aliments, surtout les petits aliments comme le riz ou les petits pois ?

D'ailleurs, souvent, ce n'est pas « comment les saisir ? » mais bien plutôt, « comment les attraper ? ».

Combien on se sent malhabiles et parfois mêmes honteux, quand on voit même des petits enfants japonais les utiliser aussi facilement... Nous sommes souvent béats d'admiration, face à leur dextérité !!

Si vous êtes parents d'enfants franco-japonais, vous savez tout de suite comment cela leur est possible !!

Tout simplement, dès qu'ils sont petits, après avoir appris à manger à la cuillère, les petits enfants apprennent à se servir des baguettes, à l'âge où chez nous, ils se lancent dans le maniement de la fourchette et du couteau.

Pour se faire, ils utilisent des baguettes adaptées ! Avec des cercles placés le long des baguettes, dans lesquels ils mettent leurs doigts.

A force de répéter cette position et ces gestes plusieurs fois par jour, le corps adoptera le placement adapté des doigts sur les baguettes, pour toujours.



Ah !, s'il existait de telles baguettes pour nos gros doigts d'adulte !!!