

La Cuina Japonesa

La gastronomia del Japó com cuina nacional ha evolucionat, a través dels segles, a causa de molts canvis polítics i socials, començant per l'edat antiga, en la qual la majoria de la cuina estava influenciada per la cultura xinesa. Finalment, la cuina va canviar amb l'adveniment de l'Edat Mitjana que va marcar el començament d'un abandonament de l'elitisme amb la normativa del shogunat. Al principi de l'Edat Moderna van tenir lloc grans canvis que van introduir al Japó la cultura occidental.

El terme modern "Menjar japonès" (Nihon ryori) O washoku (washoku) Es refereix a aquesta menjar a l'estil tradicional, similar a la que existia abans del final de l'aïllament nacional de 1868. En un sentit més ampli de la paraula, podrien incloure també aliments, els ingredients o maneres de cuinar van ser introduïts, posteriorment, de l'estranger, però han estat desenvolupats per japonesos que els han fet seus. El menjar japonès és coneguda per la seva èmfasi en l'estacionalitat dels aliments (shun), qualitat i presentació dels seus ingredients.

Hi ha moltes opinions sobre què és fonamental en la cuina japonesa. Molts pensen que el sushi o els menjars elegants estilitzades del formal kaiseki es van originar com a part de la cerimònia del te japonesa. Molts japonesos, però, pensen en el menjar quotidiana de la gent japonesa - en especial la que va existir abans del final de l'Era Meiji (1868 - 1912) o abans de la Segona Guerra Mundial. Pocs japonesos urbans moderns coneixen la seva gastronomia tradicional.



La cuina japonesa és una de les més elaborades i interessants que puguem trobar. De vegades es cau en dos errors fonamentals: pensar que tot es redueix a peix cru i arròs i que és una mera extensió de la cuina xinesa. És cert que el japonès és un gran consumidor de peix. La condició insular del país unida a una prohibició de menjar carn durant el període Edo (1603-1868), van portar als japonesos a fer del peix l'eix central de la seva cuina. No obstant això, són mestres en la tècnica de cuinar a la graella i també lleugerament cuit.

Classificació dels aliments en la cuina japonesa

Els aliments no es classifiquen pel lloc que ocupen en un dinar, sinó pel mètode de cocció. Per exemple, el "yakimono" són els oficiats a la graella, el "gohan" és un plat d'arròs, i el "mushimono", aliments bullits, el "nabemono" són els oficiats en fogons a la taula, (com el sukiyaki), el "agemono" són els aliments arrebossats en pasta i fregits, com el tempura, el "sashimi" és, peix cru en rodanxes, no porta cap cocció.

