

15:00- 15-50 Parte prima : « Mitologia giapponese »



16:00- 17:00 Parte seconda :

«Etichetta a tavola, cibi e ristorazione »

Etichetta a Tavola



Cibi e Ristorazione



« Mitologia giapponese »



Mitologia

Definizione di mitologia:

«Una peculiare simbologia, una raccolta di immagini e testi antichi, sulla quale una civiltà basa le proprie origini e i propri presupposti culturali, sociali e psicologici»

I miti giapponesi continuano a costituire le basi civili e sociali e perseverano nell'importante compito di descrivere l'anima della popolazione giapponese.

Tokyo, 22 ottobre 2019



**Incoronazione di Naruhito,
imperatore del Giappone
Figlio di Akihito, nipote di Hirohito
126° Imperatore
del Trono del Crisantemo**

**Il primo imperatore
Jinmu
660 A.C**

**Kōki
皇紀
Anno Imperiale**

2684

Cerimonia è un insieme di riti: Mitologia-Storia- Religione



Cerimonia divisa in due parti:
Privata la mattino- Pubblica al pomeriggio

Cerimonia Privata al mattino

Annuncio ufficiale
della cerimonia
dell'incoronazione
agli antenati

Amaterasu
Divinità Sole
Genitrice della
stirpe reale



Cerimonia Pubblica al pomeriggio

Circa 30 Minuti- 2000 persone



**La Famiglia Imperiale ha discendenza divina!
Si auto-proclama TENNŌ**

TENNŌ: 天王

**天 Ten: Paradiso, Celeste
王 Ō : Imperatore**

Tennō : Imperatore celeste

**Non è solo il capo dello stato, ma anche
soprattutto, una divinità, discendente diretto
della dea del sole Amaterasu**

Tennō: Imperatore celeste

Tōkyō

Kyōto

Arigatō: Grazie

Sayōnara : Arrivederci/Addio

Altro termine per Imperatore

MIKADO

御門

La porta del palazzo imperiale

Imperatore :

Custode della «Porta Augusta»

« L'alta porta del paradiso in terra »

Cerimonia Pubblica al pomeriggio



BANZAI 万歳

万 = 10000 歳 = Anni

Augurio di prosperità

Cerimonia Pubblica

al pomeriggio

Consegna ufficiale dei Tre Sacri Tesori
Insegne Imperiali



La Spada - Lo specchio- I gioielli ricurvi
Coraggio (Valore) Saggezza (Conoscenza)
Benevolenza(Regalità)

Dove ha origine questa cerimonia? Dalla Mitologia



Amaterasu
Impugna la
Spada
Si riflette nello
Specchio
Indossa i
gioielli ricurvi

Cercare di capire i giapponesi –cultura- costumi
è indispensabile conoscere la mitologia
giapponese

**Mitologia-Storia- Religione? Spesso
queste tre Realtà si sovrappongono e si
confondono**

Perché questa confusione?

**In Giappone, il primo sistema di
scrittura viene adottato attorno al
5° Secolo D.C**

**Ideogrammi : Kanji 漢字
漢 Kan : Dalla Cina
字 Ji : Carattere**

魂 男 父 子 孫 旭 夕

Spirit

Man

Father

Child

Grandson

Sunrise

Sunset

魄 契 休 戎 勢 卒 宗

Soul

Contract

Divorce

Military

Power

Soldier

Ancestor, clan

祈 帝 仙 守 聽 踢 拳

Pray

Supreme being

Immortal being

Guard, defend

Listen, obey

Kickball

Boxing

圣 佛 寺 神 臣 天 閻

Holy, sacred

Buddha, Buddhism

Temple

God

Minister

Heaven

Gate of heaven

1° libro: Kojiki

Cronaca degli antichi eventi

712 d.c



3 Volumi

1° Tempi dei Miti

2° Tempo degli Eroi

3° giunge fino ai Tempi moderni (628 dc)

**Il Kojiki è Il più antico documento ufficiale
della letteratura giapponese pervenutoci**

**Opera commissionata dall'imperatore Tenmu
(nel 650 circa) ad un suo cortigiano dalla
prodigiosa memoria**

Sino-giapponese

(in giapponese usando i caratteri cinesi)

Publicato nel 712, Tennō Genmei

Il Kojiki racconta i Miti Teogonici e Cosmogonici

Teogonico: Mito o insieme di miti che illustrano la nascita o la discendenza degli dei Kami, divinità Shinto identifica e descrive l'ascendenza celeste della stirpe Yamato

Cosmogonico: Mito, dottrina, poema o insieme degli stessi, che forniscono un'interpretazione dell'origine e della formazione dell'universo:

Yamatogonico o Nippogonici

Stile del Kojiki

Il kojiki si presenta come un'opera vivace,
legame scrittura /oralità

canti

ripetizioni

poesie

piccole astuzie tipiche della narrazione verbale

Interessante è L'introduzione...

Mitologia e Storia

Che origine hanno i miti giapponesi?

Molteplici riferimenti...un mix di culture

Perché la nascita della mitologia giapponese è legata a quello dell'origine della razza giapponese

1° flusso migratorio :

Emishi, genti di razza bianca che giunsero dalla Siberia fino ad occupare tutte le isole dell'arcipelago.

I loro discendenti sono i gli Ainu , oggi nell'Hokkaidō

2° flusso migratorio :

La seconda ondata arrivò dalla Corea e dalla Cina, e portò elementi sinici, mongoli, tungusi e manciù

3° flusso migratorio :

La terza corrente migratoria giunse dalla Malesia

Per questo motivo, nei miti giapponesi si trovano elementi provenienti da tutti questi ceppi

**Alcuni richiami a mitologie:
classici greci, alle leggende siberiane, antichi racconti nordici...
finlandesi, polinesiana, estone,
coreana...etc.etc.**

Cosa racconta il primo libro del Kojiki riguardo alla creazione dell'Universo, o per meglio dire, del Giappone?

Quali i suoi miti?

Come sono nate le divinità dello Shintoismo chiamate Kami?

Si afferma che il pantheon shintoista sia composto da 8 milioni di Kami

Cosa racconta il primo libro del Kojiki riguardo alla creazione dell'Universo, o per meglio dire, del Giappone?

Quali i suoi miti?

Come sono nate le divinità dello Shintoismo chiamate Kami?

**Si afferma che il pantheon shintoista sia composto da 8 milioni di Kami
(8 milioni = infiniti)**

8 miriadi di Kami connessi da una solo energia



La Generazione

...all'Inizio.. nell'Era degli Dei.....

...nella Pianura dell' Alto Cielo...

...videro soltanto un caos informe...

«Il mondo sotto il cielo non è che una distesa di acqua salmastra, oleosa e priva di forma...

...Che qualcuno vada e formi la terraferma, affinché si possa andarvi a vivere ed abitare»

Risposero all'invito due fratelli, Izanagi ed Izanami

**«...Orsù, scendete dalla Pianura dell'Alto Cielo,
formate un paese dal caos e rendetelo abitabile!»**

**...i due giovani scesero sul Ponte fluttuante del Cielo,
sospesi sopra le acque salmastre e turbinanti vi
immersero la lancia gemmata**

**Izanagi
(maschio)
Ed
Izanami
(femmina)**



Awaji, La prima isola



...quando la ritrassero, dalla punta di quella lancia
gocciolò del fango, che rapprendendosi divenne la
prima isola del «mondo»

Quella è l'isola di Onogoro (Attuale Awaji)

Generazione della Natura

Izanagi e Izanami scesero su quella piccola isola e là innalzarono un palazzo.

Oltre quel piccolo scoglio deserto, il mondo era ancora una massa di acqua senza forma. Non vi era nulla: né piante né animali né creature viventi, e il paesaggio era piatto e spoglio.

Come fare?

Generazione della Natura

Izanagi chiese a Izanami:

Sorella mia, dimmi, com'è fatto il tuo corpo?...

...Proviamo – disse Izanami. E si levò da terra e corse intorno alla colonna che si ergeva al centro della casa, una sorta di Axis mundi.

Izanagi le andò incontro dalla parte opposta e i due giovani si abbracciarono con trasporto.

**«Che giovane amabile ed augusto!»
disse Izanami.**

**«Che splendida fanciulla!»
replicò Izanagi.**

**Dalla loro unione nacque Hiruko,
bimbo sanguisuga...i genitori disgustati lo
abbandonarono in mare...**

Qualcosa era andato storto...

Ma cosa?

**I due fratelli deciso di chiederlo ai Kami
dell'Alto Cielo**

**«Che splendida fanciulla!»
disse Izanagi.**

**«Che giovane amabile ed augusto!»
replicò Izanami.**

**La loro unione fu fruttuosa : nacquero grandi e
possenti divinità, le 8 grandi isole**

Ōyashimakuni 大八島国



Il paese delle grandi otto isole

**Izanami diede alla luce molti altri figli e figlie,
che furono altrettante divinità.**

**«Gli dèi del vento, degli alberi, delle pianure,
dei monti, delle salite, delle vette, delle valli,
dei pendii, del mare, della spuma, delle onde,
delle acque, della navigazione, delle
costruzioni, del cielo, della natura e del fuoco...**

**E le Otto Grandi Isole assunsero la loro
fisionomia: si riempirono di monti e di laghi, di
piante e animali, e il paesaggio divenne come è
ancora oggi.**

...del Fuoco

Izanagi morì dando alla luce il Dio del Fuoco, e si trasferì a Yomi, L'oscura terra dei morti

Izanagi, disperato per la morte della compagna, decise di recarsi nel mondo dei defunti per riportare Izanami sulla terra

«-Dolce Izanami! Il paese che tu ed io abbiamo cominciato a costruire non è ancora finito! Su, che cosa aspetti, ritorna!»

*«E dall'oscurità rispose l'augusta Izanami:
-Non posso tornare, o mio diletto, ché ho già mangiato il cibo dei morti. Tuttavia andrò a conferire con gli dèi degli inferi e chiederò il loro augusto giudizio. Tu attendi e non guardare. Se guarderai, mi perderai per sempre»*

La fuga di Izangi dal regno dei morti



*Izanagi cominciò a correre, volendo ritornare
fra i viventi ed abbandonare sua moglie.*

*Izanami e le shikome
("arpie" o "furie«)lo rincorrono.*

Esistenza della Morte terrena

«Izanagi sgusciò fuori dall'entrata e veloce spinse una grossa roccia a tappare la bocca della caverna, che era poi l'ingresso a Yomi. Izanami gridò da dietro questa impenetrabile barriera e disse ad Izanagi che, qualora l'avesse abbandonata, avrebbe ucciso 1000 persone viventi ogni giorno. Ma lui rispose furiosamente che in tal caso avrebbe dato la vita a 1500 persone viventi ogni giorno!»

Fu così che iniziò l'esistenza della Morte

Izanagi andò a purificarsi delle impurità acquisite con il contatto con gli inferi.



«...Giunto nel regno dei vivi, Izanagi andò immediatamente a purificarsi delle impurità acquisite con il contatto con gli inferi. Mentre si svestiva, e rimuoveva tutti gli ornamenti dal suo corpo, ogni oggetto che gettava a terra si trasformava in una nuova divinità. Inizio il sacro lavacro e vennero alla luce gli dèi del pianto, dei dolori, delle strade, dei bivi, delle spiagge, dei mali, del fondo del mare, della superficie del mare, dell'alto mare, della morte, dei banchetti, dei meandri, dei fiumi...»

Dall'occhio sinistro: Amaterasu
Grande Augusta Divinità che Regge il Cielo.
l'incarnazione del Sole

Dall'occhio destro: Tsuki-yomi
Sua Altezza la Luna delle Notti. l'incarnazione
della Luna

Dal naso: Susano-ō
Sua Altezza il Maschio Rapido Impetuoso.
(l'incarnazione del Vento e della Tempesta)

**Da questo racconto mitologico nacquero le
pratiche di Misogi, L'abluzione**



**Concetto di impurità
Prevede tre livelli di pulizia:
Esteriore – Mentale - d'Azione
Pulizia con sale, sabbia e acqua**

Pulizia con sale



Shio

Sale purificatore nel Sumo

Pulizia con acqua



Acqua purificatrice all'ingresso
dei templi

Pulizia con acqua



**Acqua purificatrice delle fondamenta
di un nuovo edificio
(nuovi aerei o le nuove automobili).**

Pulizia con sale



Shio

Sale purificatore all'ingresso delle abitazioni

Pulizia con acqua



**Misogi in cascate o fiumi con acqua gelida,
accompagnati da canti rituali**

Dall'occhio sinistro: Amaterasu
Grande Augusta Divinità che Regge il Cielo.
l'incarnazione del Sole

Dall'occhio destro: Tsuki-yomi
Sua Altezza la Luna delle Notti. l'incarnazione
della Luna

Dal naso: Susano-ō
Sua Altezza il Maschio Rapido Impetuoso.
(l'incarnazione del Vento e della Tempesta)

Susano-o si ribella



*«E a lungo pianse tanto che i mari e i fiumi
si disseccarono e i monti divennero brulli»*

Eclissi e rinascita



Amaterasu, esasperata dai continui comportamenti ostili del fratello Susano si rifugiò in una grotta, privando il mondo della luce

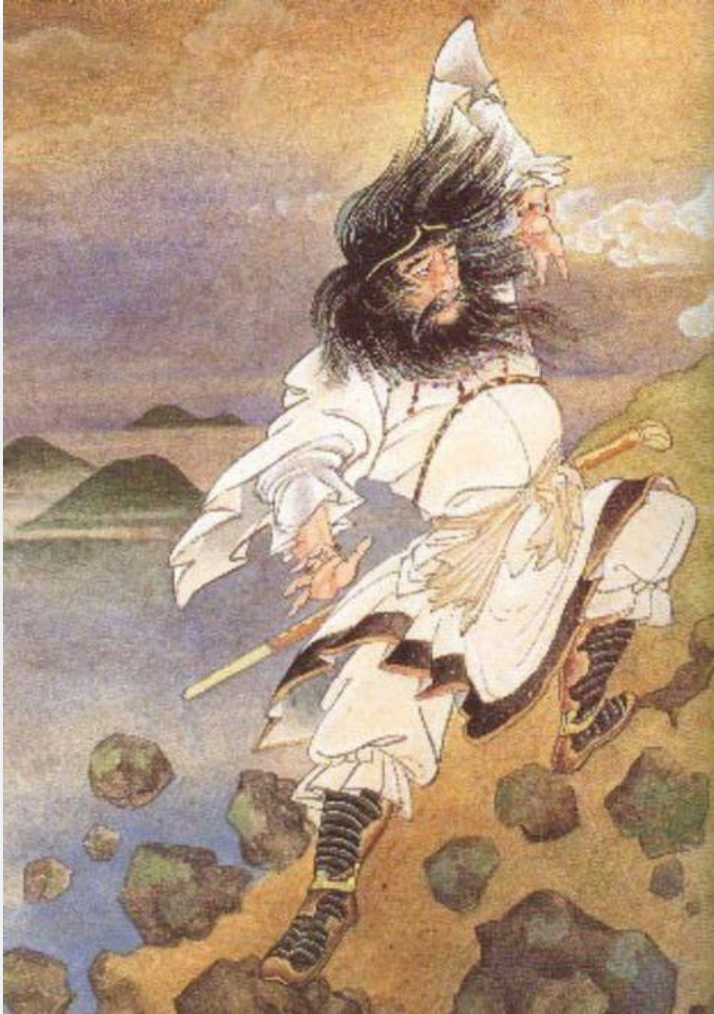
«La maestosa *Ama-no-Uzume* appese fresche fronde del profumato Monte del Cielo alla corda che le rimboccava le maniche, si acconciò la capigliatura con una bella ghirlanda, e adornò le braccia con erbe e foglioline dei bambù del profumato monte. Sistemò poi presso la porta della rocciosa Stanza del Cielo un recipiente capovolto, vi batté sopra i piedi con un baccano così assordante da restarne spiritata, fece penzolare fuori le mammelle e abbassò la cintola del vestito fino a mostrare il sesso. Le pianure del Sommo Cielo sobbalzarono e uno scoppio di risa si levò da tutte le otto centinaia di miriadi di esseri. Amaterasu grande sovrana e sacra, incuriosita, aprì uno spiraglio nella porta della rocciosa stanza. Credendo che fosse giunta una divinità a lei superiore e tratta in inganno dal proprio riflesso luminoso catturato dallo specchio, Amaterasu uscì fuori dalla grotta, e subito la divinità appostata la tirò fuori, mentre un'altra stendeva una corda con cui impedirle di ritornare dentro. E fu così che la luce del sole fece ritorno nel mondo.»



«La luce del giorno si distese nuovamente sulla Pianura dell'Alto Cielo.

Ama-no-Uzume fu da allora conosciuta come Kami dell'alba dell'ilarità e della Danza»

Susano- e Orochi



«Riconciliatisi con Amaterasu-ō-mi-kami, le ottantamila divinità rivolsero la loro attenzione su chi aveva causato lo sdegno della dea. Afferrarono Susano-ō, gli tagliarono la barba, gli strapparono le unghie delle mani e dei piedi e lo esiliarono dal cielo sulla terra, nel paese Yamato»

Susano- e Orochi

« Allora Susano-ō si mise in cammino lungo il fiume. Dopo poco tempo incontrò un uomo anziano e sua moglie, piangenti assieme alla loro figlia.»

«L'anziana coppia spiegò che avevano all'inizio otto figlie, che furono divorate però una ad una, ogni anno, dal drago chiamato Orochi "Il serpente otto-forcuto". Il terribile drago aveva otto teste ed otto code»

Susano- e Orochi

Grazie ad un geniale stratagemma Susano- sconfisse e uccise il drago



Nella coda del drago trovò la spada indistruttibile, e la inviò a sua sorella Ametarasu in segno di pace

Susano- e sposa Kushinada



«In seguito, Susano-ō costruì una casa, sposò la bella Kushinada ed ebbe una grande e gloriosa discendenza. I suoi figli regnarono per molte generazioni.»

Amaterasu invia il nipote Ninigi sulla terra di Yamato



«Ninigi separò le infinite nubi e ritto sul Ponte Fluttuante del Cielo, calò sulla terra leggero come una foglia...E Ninigi divenne signore e sovrano di quel paese»

Prosperità ed Immortalità Ō-yama-tsumi



岩永姫 Iwanaga Hime

Dono dell'immortalità

Prosperità ed Immortalità



花咲耶姫
Sakuya Hime

Dono della
prosperità

«Nascita» della Mortalità Della stirpe divina

« La principessa Sakuya ti avrebbe reso rigoglioso come un fiore, mentre Iwanaga- ti avrebbe reso immutabile come una roccia. Avendo scelto la minore e rimandato indietro la maggiore, la tua vita sarà splendida ma transitoria, così come sono instabili i fiori degli alberi. E rifiutando Iwanaga, la tua vita sarà d'ora in poi mortale»

Iwarebiko Nipote di
Ninigi:

dal Kyūshū conquistò
tutto il paese e divenne
nel 660 AC il 1°
imperatore dello
Yamato:

Jinmu Tennō 天皇

Fondatore della
Dinastia del
Crisantemo



**Gli imperatori sono Dèi essi stessi,
discendendo dalla dea Amaterasu**



**La spada: Nella coda di Orochi
Lo specchio e i gioielli: Per attirare
all'esterno Amaterasu**

*« Ma poiché Ninigi aveva scelto la principessa
bella come un fiore e aveva rifiutato quella
brutta come una roccia, gli imperatori del
Giappone, pur essendo delle divinità, sono
soggetti alla vecchiaia e alla morte »*

Iwarebiko (Imperatore Jinmu)

Albero genealogico Celeste

Iwarebiko è nipote di Ninigi e Sakuya

Ninigi è nipote di Amaterasu

Amaterasu è nata dall'occhio sinistro di Izanagi

Izanagi si è autogenerato

Terminati i Tempi dai miti...
parleremo del te Tempo degli Eroi ...

Storia del Giappone
(1 di 2)



16:00- 17:00 Parte seconda :

«Etichetta a tavola, cibi e ristorazione »

Etichetta a Tavola



Cibi e Ristorazione



Andiamo a mangiare Sushi ??



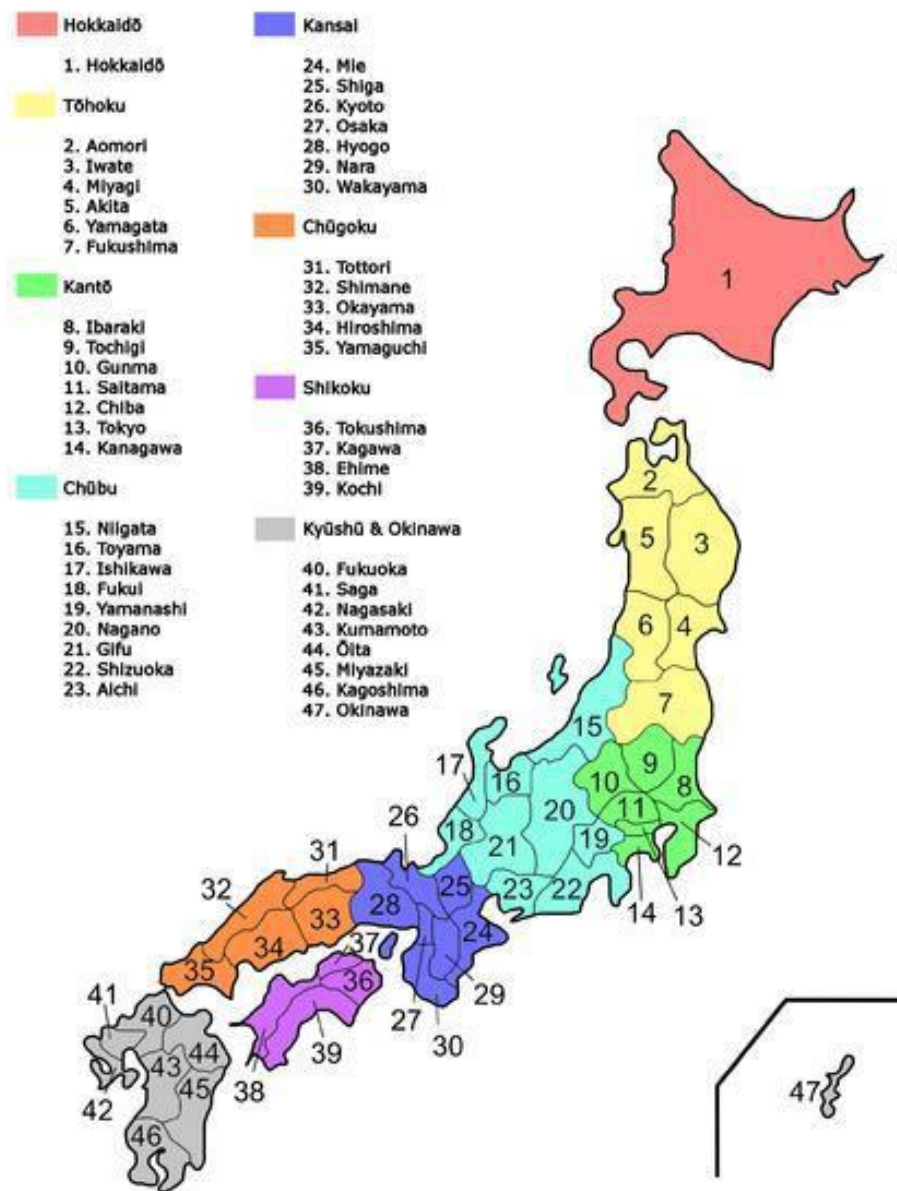
Il Giappone

24°-- 46°

Latitudine Nord

Italia 35°-45°

Spagna 36°-43°



Sushi 寿司



Sashimi さしμι





RESTAURANT

RESTAURANT

RESTAURANTE

RESTAURANTE

RISTORANTE

Resutoran

レストラン





Izakaya 居酒屋





食 *Shōku = Cibo*

和 *Wa = dal Giappone* 和食 *Washōku = Cibo giapponese*

洋 *Yō = Oceano* 洋食 *Yōshōku = Cibo dall'Occidente*



Etichetta a tavola



IRASSHAIMASE!

B
E
N
V
E
N
U
T
O

B
I
E
N
V
E
N
I
D
O



W
E
L
C
O
M
E

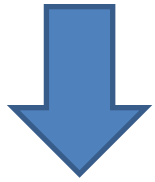
B
I
E
N
V
E
N
U
E





Ocha, il Tè e gli Oshibori

Ocha
kudasai



Mi
porterebbe
del tè per
cortesia?



Menyū nei ristoranti moderni

春のおすそ

春の季節は、お祝いのお席にぴったりのメニューをご用意しています。

- 肉味噌むすび 353円(3370円)
- サラダほうれん草とカリカリベーコンの温野菜サラダ 372円(3390円)
- 竹の子はさみ揚げと春野菜の天ぷら 458円(480円)
- 春野菜とあさりのバター焼き 477円(3500円)
- 春野菜とあさりの酒蒸し 477円(3500円)

可出汁

定番人気の枝豆やお酒のおつまみにピッタリの逸品揃いです。

- 焼きなす市松 324円(3340円)
- 本特和風キムチ 248円(3260円)
- なすの洗漬け 286円(3300円)
- 焼きなすとろろ 191円(3200円)
- マプロとろろ 391円(3410円)
- たこわさ 258円(3270円)
- 揚げ物盛り合わせ 305円(3320円)
- 枝豆 258円(3270円)

サラダ

新鮮野菜のヘルシーサラダ！

- サラダほうれん草とカリカリベーコンの温野菜サラダ 372円(3390円)
- 温泉卵のシーザーサラダ 372円(3390円)
- 豆腐サラダ 372円(3390円)
- 大根と水菜のじゃこサラダ 334円(3350円)
- 和風オニオンサラダ 277円(3290円)

こたけの もろこし

セットやお酒のおつまみにもろこし一品どうぞ！

- 月見イカソメン 381円(3400円)
- 肉じゃが 305円(3320円)
- コーンバター 277円(3290円)
- 山いもネギたっぷり鉄板焼き 372円(3390円)
- 鉄板キムチ 372円(3390円)
- チキンマトのわたや和風ピザ 362円(3390円)
- ほっけ 458円(480円)
- サーモンのたたき 372円(3390円)
- 豚角煮 381円(3400円)
- 春野菜とあさりのバター焼き 477円(3500円)
- 春野菜とあさりの酒蒸し 477円(3500円)

山賊焼き

やわらかい鶏肉を香ばしく焼き上げました。わたや自慢の逸品です。

- 山賊焼き タレ 553円(580円)
- 山賊焼き ピリ辛ねぎみそ 553円(580円)
- 山賊焼き 塩 553円(580円)
- ほっけ 458円(480円)

揚げもの

健康に配慮した、手揚げの逸品を使用しています。

- げそ天ぷら 372円(3390円)
- 海鮮と野菜の天ぷら 400円(3420円)
- 揚げじゃが 277円(3290円)
- ひと口ぎょうざ 296円(3300円)
- なんこつの特揚げ 305円(3320円)
- とりの唐揚げ 372円(3390円)
- パリパリ風揚げようば 362円(3380円)
- 揚げ出し豆腐 305円(3320円)
- 竹の子はさみ揚げと春野菜の天ぷら 458円(480円)

こはんた

あつあつ焼きだて！こだわりの健康鶏肉もおすすんで！！

- 肉味噌むすび 353円(3370円)
- 山賊むすび 381円(3400円)
- わたやむすび 305円(3320円)
- 天むすび 400円(3420円)
- 鮭茶漬け/梅茶漬け 267円(3280円)
- 鮭焼肉 400円(3420円)
- 黒米むすび 353円(3370円)
- 黒米とご飯 239円(3250円)

甘味

和菓子や洋菓子をご用意しています。

- 白玉ぜんざい(第一号) 353円(3370円)
- あずきみるくプリン 296円(3300円)
- あんぱん 248円(3260円)
- 手つくりケーキ 524円(3550円)
- シュークリーム 524円(3550円)
- チョコレートシュークリーム 524円(3550円)
- フルーツシュークリーム 524円(3550円)
- メロンソーダ 524円(3550円)
- バナナジュース 524円(3550円)
- オレンジジュース 524円(3550円)
- グレープフルーツジュース 524円(3550円)

Sampuru Menyū







お水

Mizu



Acqua

お酒

Sake



Sake

Salute

~~Cin cin~~



乾杯

Kanpai



**Buon
appetito!**

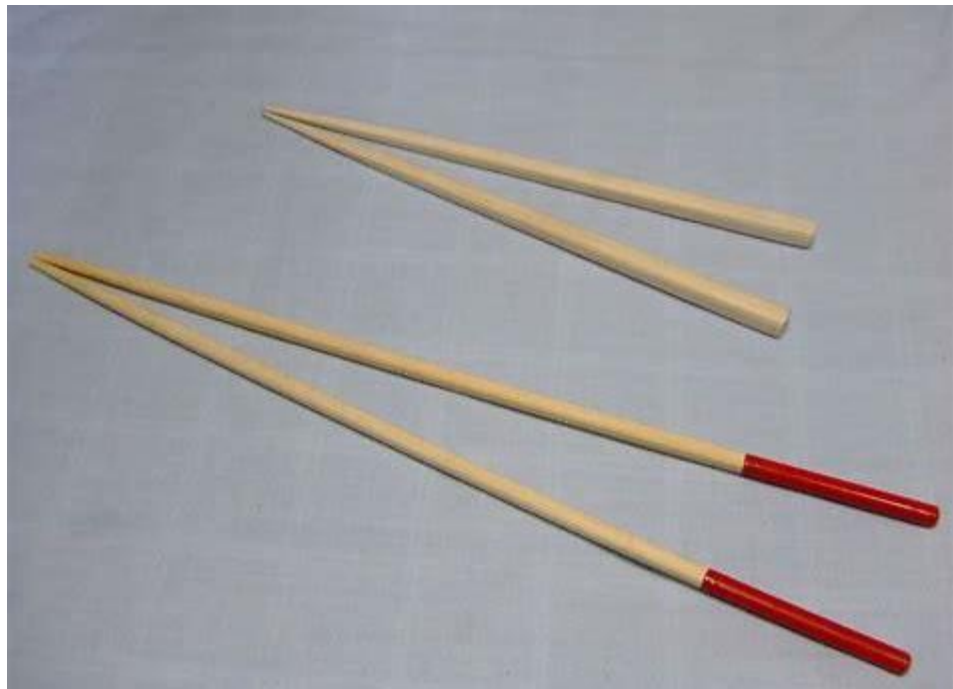


Itadakimasu



Hashi Le Bacchette





無垢の 箸置き





Il Conto



Okanjō
Kudasai!

Cibi e Ristorazione



Sushi 寿司

Pesce crudo con riso bollito



Sashimi さしμι

Pesce crudo senza riso bollito





Sushi giapponese:

**Riso al vapore,
alghe, Pesce crudo**



Sushi occidentale:

**Riso, alghe, Pesce,
maionese,
philadelphia...**

In Giappone: Sushi King Size



**Il Sushi arrotolato, ovvero la forma di sushi
più comune da noi in occidente prende il
nome di**

Makizushi

Sushi arrotolato

Chiamati Maki

**E' la classica polpettina di riso cilindrica o
conica, arrotolata con un foglio di alga Nori.
In base a come avviene l'arrotolamento
cambia nome. Ecco i più comuni:**

Hosomaki

Avvolgimento sottile



Una polpetta di riso solitamente cilindrica con l'alga Nori nella parte esterna. Normalmente ha solo un ingrediente (il più comune il salmone) e le sue dimensioni ridotte (Hosoi, sottile).
La grandezza tipica è 2 x2

Uramaki

Avvolgimento Interno-esterno



La polpetta di riso viene avvolta lasciando l'alga all'interno e lo strato di riso esterno (solitamente poi guarnito con sesamo o uova di pesce)

Può contenere due o più ingredienti per questo le sue dimensioni sono maggiori dei più comuni Hosomaki

Futomaki

Avvolgimento largo



Come gli Hosomaki sono cilindrici, con l'alga di esterna, ma molto più grandi: 3 X 5. li ingredienti sono più di due e sono abbinati per completarsi sia dal punto di vista di sapore sia per l'aspetto cromatico

Temaki

Maki a mano



Hanno forma a cono con l'alga Nori esterna e gli ingredienti che fuoriescono da un lato. Sono molto più grande delle precedenti categorie per questo motivo va mangiato a morsi tenendolo in mano.

R
a
m
e
n

ら
め
ん



S
o
b
a

そ
ば



Ramen shop



Ramen shop



Ramen shop



Udon

Tagliolini in brodo o asciutti, caldi o freddi



Tenpura



Inarizushi



Tofu



Il tofu , definito anche come caglio di semi di soia, è un alimento molto diffuso in tutta l'asia .Viene prodotto dalla cagliatura del succo d'estrazione dalla soia che, in una seconda fase, viene pressata in blocchi.

Tofu



La procedura viene paragonata a quella utilizzata nella produzione del formaggio

Yakitori
焼き鳥



Sukiyaki
すき焼き



Yaki
Grigliare

Okonomiyaki
お好み焼き



Takoyaki
たこ焼



Yakitori



Takoyaki



Yakiniku



Il Barbecue alla giapponese

Okonomiyaki お好み焼き

好 *Kono(mi) = Piacere, gradimento*

Okonomiyaki



S
u
k
i
y
a
k
i



Donburi



Tonkatsu



Tonkatsu





Fugu: Il pesce palla



Tamagoyaki

La frittata arrotolata



Il tamagoyaki è un composto di uova con aggiunta di brodo dashi, salsa di soia, sake e, in alcune regioni, zucchero.

Tamagoyaki

La frittata arrotolata



Il tamagoyaki viene cucinato in una speciale pentola dalla forma quadrata o rettangolare che facilita la creazione del rotolo.

Tamagoyaki

La frittata arrotolata



**Non una vera e propria pietanza
un accompagnamento o uno stuzzichino, spesso
servita negli Izakaya e presente nel Bentō**

Bentō

Un oggetto molto comune della cucina giapponese è un vassoio con coperchio chiamato Bentō

Il Bentō solitamente è utilizzato per il pranzo o per occasioni di pasti all'aperto



Bentō

Il bentō è provvisto di divisori interni che separano le varie pietanze, ognuna delle quale avvolta singolarmente.

A sua volta, il bentō, viene involto, con le Hashi, in un tessuto, carta o borse apposite



Bentō

Materiali e dimensioni differenti più o meno
pregiate:

Legno, metallo, a tinta unita, stampate, decorate,
oppure laccate o dipinte a mano



Bentō

Molto comuni quelli in plastica con materiali usa e getta (tipico pranzo all'aperto)



Anguilla: *Unagi*



Asagohan: Colazione



Natto



La cucina giapponese: non solo specialità salate

Pasticceria tradizionale giapponese

Wagashi 和菓子

菓子 *Gashi* «Dolcetto» (菓 dolce e 子 bambino/piccolo)

和菓子 *Wagashi*

洋菓子 *Yōgashi*.

Gli Wagashi si differenziano per i loro ingredienti semplici, la maggior parte di origine vegetale, e per la loro inimitabile raffinata delicatezza



Wagashi oltre al gusto deve soddisfare e incantare gli altri sensi, in primis la vista!

Storia del Wagashi

La storia degli Wagashi è legata alla storia del Giappone e ancora oggi solo gli unici presenti nel rito più antico e popolare dell'arcipelago: la cerimonia del Tè



Ingredienti più utilizzati

Farina di riso
Farina di grano
fagioli Azuki
tè verde matcha
foglie di ciliegio sotto sale
bambù
Shiso
Yamaimo
Sansho
Agar-agar (Kanten)

Raramente uova, liquori o conservanti artificiali.

La farcia più utilizzata è Anko, una marmellata di fagioli rossi, che si può trovare anche in versione di fagioli bianchi, castagne o sesamo.



**Consistenza simile a una confettura
Si ottiene unendo Azuki e zucchero
seguendo ricette antiche!**

Dessert più comuni:

果物 Kudamono *Frutta di stagione*



Particolarmente apprezzate sono le fragole: Ichigo, in alcuni supermercati vengono testate con un calibro apposito e solo quelle che avranno il giusto diametro e il sufficiente grado zuccherino saranno messe in commercio.

Fruttivendolo



Fruttivendolo o Gioielleria?



Anche melone, ananas, pere giapponesi, Mikan (mandarini tipici dello Shikoku) sono spesso comprati come Omiyage, oltre che alle più “zuccherate” versioni caramellate (in prevalenza fragole, ciliegie) o essiccate (kaki i più comuni: hoshigaki)



Mochi





Dorayaki: Pan Cake giapponesi



Dora = Gong

Doppio pancake. quello classico è farcito con Anko. Il suo nome deriva dal Gong, Dora in giapponese, (ne ricorda la forma), mentre Yaki (alla griglia, alla piastra)

Yokan : gelatina di fagioli



Dolce semplice formato da 3
ingredienti:

agar-agar

acqua

zucchero

a cui va aggiunto il “sapore”

Può contenere castagne sbriciolate, cachi, fagioli
azuki, fichi e patate dolci

In estate viene servito ghiacciato!

Yokan : gelatina di fagioli



Proviene dalla Cina, ma in Giappone abbandonò il sangue di pecora (addensante) > Agar-agar. L'alga rossastra non alterava il sapore finale e, cosa non da poco, ne permetteva il consumo ai monaci buddisti.

Kasutera: Il pan di Spagna



Il castella o torta castella, Il suo nome deriva dal portoghese pão de Castela «Pane della Castiglia»

Non solo dolci.. Senbei: Il Cracker di riso



**Aromatizzati con salsa di soia, nori (alghe), erbe,
sesamo o semplicemente sale.
Cotti alla brace o al forno**

Kaiseki 懐石



Parole e frasi utili a tavola

<i>Italiano</i>	<i>Giapponese</i>	<i>Pronuncia</i>
<i>Buon Appetito</i>	<i>Itadakimasu</i>	<i>Itadakimasu</i>
<i>Salute! Cin Cin!!</i>	<i>Kanpai</i>	<i>Kampai</i>
<i>Menù</i>	<i>Menyū</i>	<i>Maniuu</i>
<i>Acqua</i>	<i>Mizu</i>	<i>Misu</i>
<i>Vino</i>	<i>Uain</i>	<i>Uain</i>
<i>Forchetta</i>	<i>Fōku</i>	<i>Fooku</i>
<i>Coltello</i>	<i>Naifu</i>	<i>Naifu</i>
<i>Cucchiaio</i>	<i>Supūn</i>	<i>Supun</i>
<i>Bacchette</i>	<i>Ohashi</i>	<i>Ohashi</i>
<i>Te</i>	<i>Ocha</i>	<i>Ocia</i>
<i>Caffè</i>	<i>Kōhii</i>	<i>Kooii</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>Kōra</i>	<i>Koora</i>
<i>Succo</i>	<i>Jūsu</i>	<i>Juusu</i>

<i>Italiano</i>	<i>Giapponese</i>	<i>Pronuncia</i>
<i>Birra</i>	<i>Biiru</i>	<i>Biiru</i>
<i>Carne</i>	<i>Niku</i>	<i>Niku</i>
<i>Pesce</i>	<i>Sakana</i>	<i>Sakana</i>
<i>Verdura</i>	<i>Yasai</i>	<i>Yasai</i>
<i>Formaggio</i>	<i>Chiizu</i>	<i>Ciizu</i>
<i>Frutta</i>	<i>Kudamono</i>	<i>Kudamono</i>
<i>Carta di credito</i>	<i>Kurejitto Kaado</i>	<i>Kurejitto Kaado</i>
<i>Il Conto per cortesia</i>	<i>Okanyō Kudasai</i>	<i>OKanjoo kudasai</i>
<i>Grazie (informale)</i>	<i>Arigatō</i>	<i>Arigatoo</i>
<i>Grazie</i>	<i>Arigatō gozaimasu</i>	<i>Arigatoo gozaimasu</i>
<i>Grazie mille</i>	<i>Dōmo arigatō gozaimasu</i>	<i>Doomo arigatou gozaimasu</i>
<i>Grazie per il pasto</i>	<i>Gochisōsamadeshita</i>	<i>Gocisosamadeshita</i>



Grazie per l'attenzione

Incontro 3

Storia del Giappone
(1 di 2)



Entriamo in una casa
giapponese

