202. Les udons : histoire et culture des nouilles japonaises (le 12 octobre 2023)

Les soba ont déjà fait l'objet d'un précédent article, mais il serait réducteur d'évoquer les nouilles emblématiques du Japon sans mentionner les udons. Paris voit actuellement l'ouverture de nouvelles enseignes dédiées à ces mets. Fabriquées à partir de farine de blé et comptant parmi les variétés de nouilles les plus appréciées au Japon, nous débuterons notre exploration de l'univers des pâtes nippones par les incontournables udons.

Les nouilles de farine de blé se déclinent en différentes variétés, selon l'épaisseur de ces dernières. À titre d'exemple, on peut évoquer les *somen* (photo ci-contre), les *hiyamugi*, les udons et les *kishimen*. Les *somen* se distinguent par leur finesse, suivies des *hiyamugi*, des udons et enfin des *kishimen*, qui augmentent progressivement en épaisseur. Il existe aussi une variante plus épaisse, connue sous le nom de *himokawa udon*. En effet, selon les normes légales, les *somen* doivent présenter un diamètre inférieur à 1,3 mm, alors que les *himokawa udon* doivent afficher un diamètre d'au moins 4,5 mm. Si l'on devait établir un parallèle les pâtes, les *somen* seraient l'équivalent des spaghettis fins tandis que les *himokawa udon* s'apparenteraient plus aux lasagnes. Cependant, malgré cette apparente similitude avec les pâtes, les nouilles japonaises se distinguent par l'utilisation de blé tendre et l'absence d'œuf dans leur préparation, là où les pâtes sont généralement faites à partir de blé dur.

Parmi ces nouilles, les udons sont les plus courantes. Pour leur préparation, on mélange de la farine de blé avec de l'eau et du sel, on pétrit la pâte et on la laisse reposer pendant un certain temps. La pâte est ensuite étalée et découpée finement avant d'être bouillie juste avant d'être consommée. À l'instar des pâtes, les udons sont disponibles fraîches ou séchées. Elles peuvent être savourées de différentes manières, soit plongées dans un bouillon chaud, soit refroidies et accompagnées d'un bouillon froid. Les *Sanuki udon*, originaires du département de Kagawa (Sanuki étant l'ancienne dénomination de cette région), jouissent d'une renommée particulière. Néanmoins, le Japon recèle de nombreuses autres spécialités d'udons, toutes plus savoureuses les unes que les autres.

Le Japon vu en France par nos diplomates de l’Ambassade du Japon

Les udons sont bien plus qu'une simple combinaison de nouilles et de bouillon ; ils sont souvent savourés avec une variété d'ingrédients, comme des oignons verts ou des algues *wakame*. Parmi les recettes incontournables, on retrouve les *tempura udon*, agrémentés de beignets tempura croustillants, ou les *niku udon*, garnis de fines tranches de porc ou de bœuf assaisonnées de sauce soja et de *mirin*. Les udons couronnés d'un *mochi* grillé sont connus sous le nom de *chikara udon*. Le terme « *chikara* », signifiant « force », aurait été inspiré par la réputation du *mochi*, qui procure une sensation de satiété durable. Par ailleurs, les *tsukimi udon*, surmontés d'un œuf cru, sont aussi une spécialité classique. Au Japon, la tradition de l'*Otsukimi*, qui consiste à admirer la pleine lune, a donné son nom à ce plat : le jaune d'œuf représentant symboliquement la pleine lune de cette coutume ancestrale.

Parmi les autres recettes d'udons traditionnelles, les *kitsune udon* et les *tanuki udon* occupent une place de choix. Vous vous demandez sûrement quel est le rapport entre ces nouilles et le renard (*kitsune*) ou le *tanuki* (chien viverrin japonais) ? Sur les *kitsune udon* (photo de gauche), on retrouve du tofu frit sucré-salé, appelé *abura-age*. Ce tofu, coupé finement et frit, est réputé être le mets favori du renard, d'où le nom du plat. D'autre part, les *tanuki udon* sont garnis de *tenkasu* (photo de droite). Lors de la préparation des tempuras, la pâte enrobe les ingrédients avant d'être frite, mais il arrive que des morceaux de cette pâte se détachent durant la friture : ce sont les *tenkasu*. L'origine du nom *tanuki udon* est sujet à diverses interprétations et peut varier selon les régions. Cependant, on considère généralement que ces udons garnis de *tenkasu* sont nés pendant l'époque Edo, dans la région du Kanto, qui comprend l'actuelle Tokyo. Comme vous pouvez le voir, les noms des recettes traditionnelles d'udons cachent souvent une histoire culturelle. Si vous en avez l'occasion, n'hésitez pas à goûter aux *kitsune udon* ou aux *tanuki udon*. Et vous, quelle est votre préférence ?