

L'aspect d'un boudin blanc dans une enveloppe de boudin noir.

23-08-2021

Mercredi 6 novembre. — Hier, chez Charpentier, les Japonais ont apporté de la cuisine fabriquée par eux, de petites tartelettes de poissons, des gelées blanches et vertes de poissons, et encore un mets dont ils semblent très friands, de petits rouleaux de riz, dans une feuille de plante aquatique grillée : quelque chose à l'aspect d'un boudin blanc dans une enveloppe de boudin noir.

Ce n'est guère bon pour nos palais européens, mais on sent dans ces comestibles une cuisine très civilisée, très travailleuse du suc et de l'essence des aliments, et dont les produits donnent aux papilles un tas de petites sensations, délicates, complexes et fugitives. Ce sont des mets et des nourritures ayant le caractère et le format de nos hors-d'œuvre. Du reste, nous ne pouvons être que de mauvais juges de cette cuisine : l'élément gras, étant la base de la cuisine européenne, et l'élément maigre, étant la base de la cuisine japonaise.

Edmond de Goncourt, Journal, 6 novembre 1878

Jean-Jacques Salomon

palia@editionsdupalio.fr