

GLOSSAIRE COUTEAUX JAPONAIS

Aiiwadani : pierre à aiguiser, pierre naturelle japonaise, pierre dure de finition.



Aogami : acier japonais à très haute teneur en carbone.

Debahocho : couteau à forte lame, utilisé pour la découpe des carcasses de gros poissons et de la volaille.



Gyuto : couteau généralement utilisé pour la découpe de la viande (gyu signifie vache) et les grosses coupes. La lame haute lui permet aussi d'être un parfait couteau à émincer.



Higonaifu : couteau pliant japonais.



Higonokami : couteau de poche traditionnel au japon. L'higonokami, sous sa forme actuelle est né au tout début du XX^{ème} siècle, dans la ville de Miki (proche de Kobe, au sud de la grande île de Honshu), riche en taillandiers et autres forgerons.

Le premier taillandier à avoir produit ce couteau en petites séries se nommait Shigeji Nagao, il était l'arrière-grand-père de Motosuke Nagao. L'histoire de l'higonokami commence en 1903.

Higo No Kami signifie "Seigneur de Higo".

D'abord plié longitudinalement, le petit fermant était assez fragile avec son manche en tôle, puis en laiton. L'idée vint à Shigeji Nagao de le rendre plus rigide en pliant le manche dans la largeur de la tôle. Puis la lame évolua, de la forme en feuille de bambou à celle actuelle.

Motosuke Nagao, et désormais son fils Mituo, sont les seuls au Japon à pouvoir utiliser le terme d'higonokami.



Hocho : couteau de cuisine japonais forgé à forte lame, utilisé pour la découpe des carcasses de gros poissons et de la volaille.



Kamisori : c'est le rasoir japonais, utilisé par tous les barbiers du Japon. La lame de ces rasoirs est semi-polie sur une moitié, l'autre moitié est de teinte grise, provenant du processus de forge. Le manche est bien souvent garni de bambou torsadé mais différents styles existent.



Kennata : long couteau de campement traditionnel à forte lame.



Kiridashi : Petite lame d'origine japonais, le Kiridashi est un couteau dont le tranchant ne dépasse pas 5 cm. Souvent en émouture "chiesel" (un seul côté affuté) ce couteau est très utilisé pour son côté maniable.

Couteau utilisé en lutherie et en menuiserie, mais également en cuisine pour la sculpture des légumes.



Kogatana : petit poignard, arme de jet ou de pique portée auprès du katana (sabre japonais). Pouvait également servir à couper et tailler de petites choses.



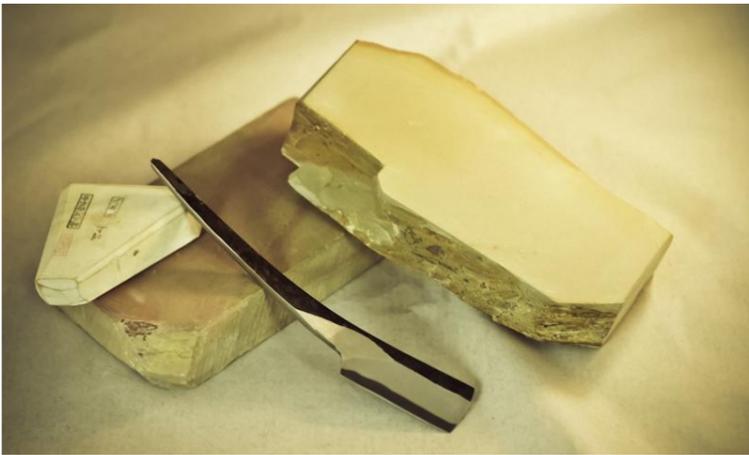
Kogatanabannou : couteau de dame.



Kuro uchi : façon de travailler, dite de "forge libre" ou "brute de forge" (en japonais Kuro uchi signifie « forgé noir »). La lame reste brute après sa forge et seul le tranchant poli ressort métallisé.



Nagura : pierre à aiguiser tendre utilisée pour obtenir une finition supérieure des tranchants des outils de coupe (ciseaux à bois, fers de rabot, tranchets,...)



Petty : couteau d'office qui permet d'éplucher, de parer et de sculpter, de ciseler les légumes, les fruits, les herbes et de réaliser toute sorte de travaux délicats.



Sanmai : acier composite, avec un acier riche en carbone, dur au niveau du tranchant et au centre de la lame, et deux couches d'acier moins riche en carbone de chaque côté.

Santoku : le santoku (3 voies) est le couteau à tout faire, utilisé principalement par les ménagères japonaises – poisson, viande et légumes.



Sujihiki : ce type de couteau est apparu avec la généralisation de la consommation de viande au Japon, c'est le couteau « à tout faire » des chefs japonais, qui peuvent l'utiliser pour la découpe des sashimi comme pour celle de la viande. L'étroitesse de la lame permet de minimiser les frictions lors de la découpe des viandes et des poissons, pour une meilleure efficacité.



Suminagashi : damas japonais.

Takohiki : couteau spécialisé dans la découpe du poulpe (tako signifie poulpe), très apprécié dans la cuisine japonaise.



Usuba : couteau utilisé pour la découpe des légumes.



Yanagiba : C'est LE couteau de cuisine japonais par excellence, destiné à la préparation des sashimi (fines tranches de poisson cru) et autres sushi.

