

## Culture Livre

par Yukari HIRA

« **Après le tremblement de terre** » (神の子どもたちはみな踊る) par **Haruki Murakami** est un recueil de nouvelles publié en 2000 au Japon et traduit en français en 2002. Il y a 6 nouvelles dans ce livre et chaque histoire concerne le tremblement de terre de Kobe en 1995.

Les 6 titres sont les suivants:

- **Un OVNI a atterri à Kushiro** (UFO が釧路に降りる)
- **Paysage de fer** (アイロンのある風景)
- **Tous les enfants de Dieu savent danser** (神の子どもたちはみな踊る)
- **Thaïlande** (タイランド)
- **Crapaudin sauve Tôkyô** (かえるくん、東京を救う)
- **Galette au miel** (蜂蜜パイ)

Tous les personnages qui apparaissent dans ces 6 nouvelles ne sont pas les sinistrés du séisme, mais leurs vies ont changé petit à petit depuis ce séisme. L'écrivain a passé son enfance à Ashiya (près de Kobe) et il a reçu un choc dû à deux tragédies au Japon en 1995 (le tremblement de terre de Kobe et l'attentat au gaz sarin de la secte Aum dans le métro de Tokyo).

Je vous recommande surtout la dernière nouvelle «Galette au miel». Un homme qui deviendra écrivain invente des histoires et encourage une fille qui a peur des tremblements de terre. Je pense que cette nouvelle signifie qu'on peut vaincre un obstacle avec l'imagination et la créativité d'humaine.

Le 11 Mai 2011, le grand tremblement de terre a frappé la région du Tohoku et du Kanto et beaucoup de gens ont été profondément blessés. Je crois que ce livre vous donnera l'espoir et le courage.



## Culture

### Les baguettes

par Machiko, Masako, Ritsuko Yoshiko et Yuko de la classe VSN-b

La tradition des baguettes est très longue au Japon. On dit que les anciens Japonais utilisaient des pincettes en bambou. Sous l'influence de la culture chinoise, les baguettes s'étaient déjà généralisées à l'époque de Nara. Il y a une légende selon laquelle au début du 7e siècle, Onono-Imoko, l'ambassadeur de la dynastie de Sui, a ramené les premières baguettes de la Chine. Après cette époque, les baguettes japonaises ont lentement évolué, et aujourd'hui, on voit toutes sortes de baguettes.

Les matériaux et les formes des baguettes sont variés, mais deux bâtons sont groupés. Les pointes sont fines pour séparer la chair des arêtes de poisson.

Les waribashi sont des baguettes en bois très pratiques. Avant de les utiliser, on sépare deux bâtons et après avoir mangé, on les jette. Les japonais gaspillent beaucoup de bois pour les waribashis. Donc, on trouve que les waribashi ne sont pas bons pour la forêt.

Il y a aussi un autre type de baguettes, les baguettes du feu. Autrefois, il y avait un brasero dans la chambre en hiver. On utilisait des baguettes en métal pour prendre le charbon. Donc, elles s'appellent les baguettes du feu. Maintenant, on a le chauffage au pétrole ou électrique. Mais à la cérémonie de thé, on utilise un brasero parce que la tradition est importante. Actuellement, elles sont un symbole de nostalgie.

Il y a quelques manières pour utiliser des baguettes. C'est interdit de passer des aliments de baguettes à baguettes. Cette action rappelle les funérailles, parce que deux personnes recueillent les cendres avec des baguettes en même temps.

On ne peut pas imaginer le repas japonais sans baguettes, mais nous n'avons pas oublié la joie de manger avec les doigts. On sent le goût de l'onigiri et du sushi avec eux. Cette cohabitation de baguettes et doigts, elle tiendra pour toujours au Japon.



## Recette du cake au poulet et petits pois

par Nino  
*Gastronomie*



- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile + 1 cuillerée à soupe
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère rapé
- 200 g de blancs de poulet
- 100 g de petits pois cuirés
- 70g de carottes cuirés
- 1 échalote(ou oignon)
- un peu de beurre
- 2 pincées de sel
- 2 pincée de poivre

Préchauffer le four à 180C

Couper en petits morceaux l'échalote et la faire revenir dans une poêle dans un peu de beurre et une cuillerée d'huile(5 minutes) Ajouter les blancs de poulet coupés en morceaux, les petits pois et les carottes, sel et poivre, puis faire cuire encore 5 minutes. A part, dans un saladier, mettre les œufs, fouetter normalement, ajouter la farine et la levure, puis petit à petit, les 10 cl d'huile et le lait tiédi. Puis ajouter aussi le gruyère râpé et mélanger. Mélanger les 2 préparations attentivement et verser le tout dans un moule. Mettre au four pendant 50 minutes.

## Evénement

Récital d'Asami Hattori

### CONCERT SOLO DE CHANTS LYRIQUES EN SEPTEMBRE.

*Asami Hattori*  
Programme

**Chausson Le tempa des Lilas**  
**Massenet Manon**  
etc.

Asami Hattori, cantatrice, donnera son 5eme concert solo à Sapporo.

Ayant poursuivi ses études à Moscou, elle enseigne comme maître de conférence à l'université de l'éducation d'Hokkaido. Elle a reçu plusieurs prix de la musique vocale au Japon.

Elle chantera des chants lyriques de Tchaïkovski et de compositeurs français.

On l'attend avec impatience.

**Date: 12 septembre**  
**Ouverture à 18h30 Séance à 19h**

**Lieu: la salle de concert kitara**

**Prix: 3,000 yens**  
**2,000 yens (tarif étudiant)**

**Espace vente: Daimaru play guide et 4 pura play guide**  
**Vente de tickets à partir de début juillet.**