

10. Le riz collant

Only new food, and new bodies, bothered me. They came too close.

Pierre Pachet, "Self-Portrait of a Conservative"

Je voudrais à présent ramener le problème à sa réalité la plus brute : la réalité corporelle. Un pays ou une culture, c'est une façon spécifique de se nourrir au quotidien. Mon fils en est témoin. Pendant le dîner, il me dit tout à coup, « pourquoi les Chinois, les Japonais, les Coréens c'est différent ? ». Je ne comprends pas tout de suite, mais en le questionnant, j'apprends qu'il est intrigué par la différence qu'il conçoit comme fondamentale, entre la nourriture asiatique et celle des Etats-Unis ou de la France. Pour lui qui préfère encore tout ce qui est asiatique en termes de cuisine, ce questionnement n'est pas entièrement dénué d'un certain ton de protestation. Si je le lui demandais, il ne saurait pas dire vraiment la différence, mais le ralliement des trois pays asiatiques qu'il a effectué dans sa tête, montre bien que pour lui, c'est une question de système, de différence fondamentale, et non de tel ou tel plat spécifique qu'il aime.

Tout d'abord les saveurs. Arrivant à Paris pour la première fois il y a trente-cinq ans, je ne me souviens pas tant d'avoir regretté les amis que j'ai laissés au Japon, mais surtout certaines saveurs, notamment de confiserie. Les parfums à mon sens outrés de cassis ou de framboise que je retrouvais, à mon grand dam, dans la plupart des confiseries biscuiteries françaises, me révoltaient. J'avais la nostalgie des gâteaux à la crème, légers et doux, des châtaignes fumées tendres et délicates, des glaces au lait et non à la crème ou à la vanille, des mandarines en conserve acides et pulpeuses à souhait. Beaucoup de gâteaux ou de bonbons français m'ont écoeurée au début. Comme j'étais furieuse lorsque je décelais dans la crème chantilly qu'on me servait avec mes fraises, un goût acide que je trouvais vraiment scandaleux.

Mon fils aussi manifesta ses réticences aux mêmes endroits. Il continua de préférer les bonbons japonais jusqu'à la fin de notre séjour à Paris (même s'il est vrai que vers la fin, il n'en était pas aussi affamé qu'au début ; il se contentait désormais des bonbons aux couleurs effrayantes qu'il trouvait chez la boulangère. Le temps fait donc aussi son travail pour estomper les contours de l'identité japonaise qui peut ne devenir, à la fin, qu'une idée sans réalité).

Dans cette salle aseptisée et peu amène du sous-sol de la bibliothèque de Harvard, je déjeune en feuilletant des journaux gratuits éparpillés sur les tables. Heureusement qu'ils sont là, et nous sommes plus d'un à en tirer consolation, à s'en armer comme d'un bouclier pour donner un faux-semblant de naturel à cet acte particulièrement ingrat de manger son déjeuner tout seul, livré à tous ces regards étrangers. J'ai amené un petit lunch-box avec du riz et des légumes sautés que je mange machinalement tout en étant maladroitement consciente de cette machinalité.

Il fait très beau dehors, mais il n'y a qu'une petite fenêtre près du plafond, car l'endroit est à moitié enseveli (d'ailleurs, je ne peux m'empêcher, à chaque fois que je descends les escaliers pour rejoindre cette cafétéria, de penser à une crypte. Il n'y a peut-être rien d'étonnant à cette association d'idées, lorsque l'on songe que la bibliothèque a été érigée à la mémoire d'un ancien étudiant, bibliophile richissime, qui perdit sa vie à son retour d'un voyage en Europe où il était allé s'approvisionner pour sa collection. Il avait pris le Titanic avec son père.) J'ai un peu honte d'amener mon propre déjeuner, même si c'est ce que font la plupart des gens qui viennent ici : étudiants, employés, chercheurs, vieux retraités. Je ne peux cependant me forcer à mâcher tous les jours les sandwichs fades et secs qui sont exposés au bar. Je ramène donc des restes de chez moi.

J'observe ce que les gens mangent autour de moi. La grande majorité des employés qui semblent hispaniques mangent ce que je suppose être des grandes boîtes tupperware de spaghettis, ou du riz, des haricots, avec de la viande. Je n'ose pas trop fixer mon regard curieux. Les Américains blancs, étudiants ou chercheurs, se contentent très élégamment (pourquoi se charger d'un lunch-box le matin ?) d'une boîte de salade, d'un cereal-bar, ou d'un sandwich piochés à la cafétéria. Ils tirent vraiment profit de la petite cafétéria, puisque ce sont eux qui exploitent toute la gamme de leurs produits, allant des sandwichs au yaourt, soupe avec crackers et pomme à grignoter. Les moins aventureux sont les chercheurs asiatiques. Je ne pense pas que ce soit seulement par souci économique qu'ils font comme les employés hispaniques et apportent leur lunch-box, je pense qu'ils ne peuvent tout simplement pas se faire à la série monotone des sandwichs et cereal bars. Nous avons besoin de plus d'humidité, dans la pensée comme dans la nourriture, et la plupart des Asiatiques mangent du riz.

Je n'ai curieusement pas de fixation sur le riz, et m'en passe assez facilement. Ceci signifie que je n'ai pas forcément besoin de mets à l'orientale pour mon quotidien. Je ne

peux cependant trouver plaisir aux épices relevant trop crûment les plats sinon un peu monotones de la cuisine d'ici. Et les sandwiches américains me déshydratent littéralement, moi qui à Paris, finis souvent par m'acheter un simple sandwich au gruyère à midi, par paresse de chercher un café souriant, à mon goût. Et si mon fils n'était pas là, nous finirions par manger, mon mari et moi, tous les jours des plats à mi-chemin entre la cuisine française, italienne et internationale.

Mais mon fils est là. Et après maintenant près de deux ans de vie à l'étranger, il aime toujours le riz par-dessus tout. Le riz, et les plats japonais ainsi que chinois : la soupe miso, les petits poissons séchés, les nouilles, le porc frit à la japonaise, etc. Il aime tout ce qui est dans la gamme des saveurs japonaises, fumet de poissons, sauce soja, miso, algues. Bien sûr, comme tous les enfants, il se gave régulièrement de chips ou de frites, mais il fait le difficile sur le hamburger : il les trouve souvent un peu trop secs en Occident (à Paris et à Boston en tout cas !).

Côté friandise aussi, n'aimant pas la crème fraîche et les poids lourds comme les biscuits et les tartes (à l'exception des tartes aux pommes qu'il défigurait en s'emparant principalement des pommes), à Paris, il ne prenait de desserts que sous forme glacée. Mais là encore, il rencontrait toute sorte de restrictions, préférant les sorbets aux glaces. Or les sorbets Berthillon, par exemple, avaient souvent un parfum trop prononcé pour son petit nez par ailleurs très performant. Ici, aux États-Unis, il proscrit les noix et les épices comme la cannelle, la cardamome, ou le gingembre de son régime pâtissier, n'ayant jamais été entraîné ni à leur saveur et ni à leur « sécheresse » (quant aux noix) depuis sa naissance (nous n'en mangeons que très rarement au Japon).

Il n'est pas dans mon intention de dresser la liste des caprices de mon fils. Bien au contraire, ayant dû moi-même faire face à ces problèmes de saveur, j'essaie de décrire cet empêchement, cette barrière qui s'élève en soi, sans qu'on y puisse faire grand-chose. Il me semble d'ailleurs que la barrière est d'autant plus haute et infranchissable que les saveurs se situent dans les sucreries. Nous avons en général plus de mal à nous familiariser aux desserts des autres cultures culinaires qu'aux plats salés. On retrouve à présent des crumbles dans tous les cafés de Paris, mais je ne pense pas qu'on soit prêt pour autant à importer les jelly anglais (il ne s'agit donc pas simplement des saveurs, mais de consistance également, l'opposition riz/pain relevant aussi de cette dernière catégorie). Et même si beaucoup de Français aujourd'hui dînent de sushi ou de yakitori quotidiennement (encore que la plupart des sushi et yakitori qu'on trouve à Paris soient

souvent des adaptations françaises, que pour ma part, je n'ai pas de problème à adopter, seulement, ce n'est pas vraiment du yakitori que je cherche à retrouver dans les restaurants de yakitori parisiens, mais une saveur entre l'Asie et la France), j'en connais très peu qui seraient heureux de finir leur repas par des boulettes de pâté de haricots rouges enrobé de riz gluant. Je ne sais pas pourquoi le sucre rend les saveurs et les consistances moins acceptables. Comme si le corps humain était plus intransigeant pour le superflu...

Le plus crucial est pourtant le pain. C'est là où on comprend que le problème des saveurs n'est pas simplement une question de goût, mais de système. Les saveurs, les consistances, représentent tout un monde, quelque chose de plus vaste et de plus profond qu'un paradigme épistémologique. Quelque chose qui fait la matière et la substance de notre corps, qui rappelle que nous sommes avant tout un corps, et que par ce corps, nous avons des rapports très directs avec les matières qui nous entourent – je pense à un très beau passage, furtif, de Pierre Pachet, se souvenant d'avoir été jeune et se considérant comme un être ouvert aux nouveautés, et pourtant, butant sur son conservatisme en matière de nourriture¹.

Le pain constitue la base du système nutritionnel occidental. C'est sa substance même. Or mon fils, à trois ans déjà, s'était constitué un système à base de riz, qui l'empêchait de se partager en deux régimes alimentaires. Il ne mange presque pas de pain encore aujourd'hui, après un an et demi de séjour dans l'hémisphère panificateur. Il se nourrit donc de riz ou de pâtes.

Même moi, qui n'ai presque pas besoin de riz ni de sauce soja pour renouveler mes cellules et qui regrette très souvent un bon steak frites à Tokyo, je n'ai pas le réflexe du pain comme les Français. Lorsque je mange un steak frites justement, et disons des crudités par exemple, les frites me suffisent largement comme glucides et j'aurais du mal à marier le goût du blé avec l'acidité des crudités ; le pain en plus me semblerait un peu « asséchant » dans ce menu déjà bien « sec » à mon sens. J'aime certains fromages, mais des plus doux, et mon mari n'en consommant pas, si nous achetions à Paris une demi-baguette pour le dîner, il nous en restait encore pour les tartines du lendemain matin.

¹ Pierre Pachet, « Self-Portrait of a Conservative », in *SubStance*, Vol. 19, No 2/3, Issue 62/63, 1990, pp. 177-179.

D'ailleurs, la familiarité viscérale avec laquelle les Français traitent le pain m'est finalement étrangère. Certes, je croque le quignon de ma baguette à la sortie de la boulangerie, c'est une manie que j'ai faite mienne, mais j'ai du mal à me servir de ce bâton nourrissant avec autant de désinvolture que les Français. J'ai souvent vu dans les films, les paysans déchirer le pain avec leurs mains, les coudes bien écartés, au-dessus de leur bol de soupe, en appuyant vigoureusement leur gros pouces sur la croûte jusqu'à aplatir complètement le pain. Je pourrais contrefaire le geste, mais le naturel, l'inattention familière en serait effacés ; je me préoccupe trop de ne pas parsemer la table et le parquet de miettes.

Ici intervient un autre facteur. Les saveurs, les habitudes alimentaires ne constituent pas à elles seules une sphère paradigmatique bien définie. Elles sont en communication incessante avec d'autres façons d'être du corps qui constituent la base des cultures (mais encore, laquelle ?). En effet, si je ne peux avoir une relation de corps à corps avec le pain, c'est aussi parce que je suis toujours angoissée par sa matière sèche, par les miettes auquel il finit par se réduire, car justement, j'ai un autre rapport corporel avec le sol, le parquet de la maison. Le parquet dans une maison japonaise doit être immaculé ; pour nombre de japonais, il est tout à fait normal de balayer et de nettoyer le sol tous les matins, puisque c'est là que nous nous asseyons et nous étendons, là où nous marchons déchaussés. À moins d'avoir cinq ans comme mon fils, et de faire encore tomber toutes sortes d'aliments en mangeant, il y a très peu de matières dans la cuisine japonaise qui s'émiettent. À l'exception notoire des nori (feuilles d'algues séchées), mais là encore, nous les mangeons normalement avec du riz, et le riz doit être collant au Japon (quel ne fut l'étonnement de ma mère quand elle vit pour la première fois la publicité de Taureau ailé vantant « le riz qui ne colle pas » !), ce qui empêche les chutes éventuelles de ces véritables papiers noirs.

Les habitudes alimentaires sont finalement des approches du monde, des façons de faire corps avec le monde environnant. Et il est difficile, pour un être humain, de les globaliser, de les transculturaliser de fond en comble. Mon fils a beaucoup vécu avec ses grands-parents au Japon, et il a plus adhéré aux approches traditionnelles de ceux-ci, qu'à celles hybrides et informes de ses parents. Il est tout de même étonnant que ces habitudes soient finalement plus profondes que celles de la langue et des manières de faire, des gestes et des expressions du visage. Mon fils ne parle presque plus que français en ce

moment, mais son alimentation reste encore à dominante japonaise. Même si nous vivions encore des années en France, je doute que son corps subisse une transsubstantiation radicale, du moins, tant qu'il mangera à la table de ses parents.

J'ai effleuré ce que je considère être comme la différence majeure des deux systèmes alimentaires, le système japonais, et le système français. Le premier se caractérise pour moi par l'humidité, et le deuxième par sa consistance sèche et cassante, aspects parfaitement représentés par l'opposition riz collant / pain. Mais ce contraste fondamental appelle irrémédiablement d'autres oppositions, telles que celle des récipients que supposent ces aliments. Pour le pain, nul besoin pour un récipient quelconque ; on le pose à même la table, on l'émiette à souhait, on le déchire sans y faire attention, on le trempe dans la soupe ou la sauce, s'en servant pour nettoyer les fonds d'assiette. Il est donc aussi bien aliment qu'ustensile, et on peut en disposer comme tel ; s'il reste des bouts que l'on a oublié de porter à la bouche, on peut les entasser sur l'assiette avec les autres restes. Le pain n'est plus alors que comme des kleenex dont on se serait servi. De là à planter sa cigarette afin de l'éteindre dans un reste de purée, il n'y a qu'un pas – bien qu'une part de moi reste fascinée par cette désinvolture que j'ai faite en partie mienne.

Toute cette approche rationnelle et pratique à la nourriture semble incroyable pour le Japonais dont les techniques du corps, comme dirait Marcel Mauss, tournent autour d'un bol de riz. Le riz est collant au Japon ; les femmes l'utilisent même pour arrêter les bas filés. Il a l'avantage d'être ainsi propre, c'est-à-dire qu'il ne s'émiette pas, mais il a le fâcheux défaut de coller partout. Il faut donc absolument le contenir dans un bol, sinon en faire des onigiri, c'est-à-dire des boules de riz, l'équivalent des sandwiches de pain, qu'on enrobe de « papier-nori » pour garder ses doigts intacts. Il n'est donc pas aussi facile à manier que le pain, et pour en faire des boules maniables, il faut avoir d'abord trempé sa patte dans la masse de riz collant. Lors de la fabrication des onigiris, un bol d'eau est indispensable, pour bien humecter ses mains avant de se saisir du riz. Sinon le riz doit donc toujours être contenu dans un récipient, et son transport ne se fait pas si facilement. La préparation aussi est bien plus encombrante que celle du pain : tous les jours, il faut laver le riz et le faire cuire.

On ne dispose pas si facilement de ce qui a demandé un petit effort de préparation : il est donc naturel que l'on ne se débarrasse pas effrontément du riz qui reste. Au Japon, l'étiquette veut que l'on finisse son bol de riz sans en laisser une seule graine – « pense au paysan qui a élevé ce riz à force de labeur et de sueur » disaient les mères pour convaincre

leurs progénitures de manger jusqu'à la dernière graine de riz dans leur bol. Le riz qui reste dans le cuiseur est récolté avec soin dans un récipient, de nos jours, en plastique, qu'on peut placer dans le congélateur. Le micro-onde décongèlera à souhait cette précieuse denrée en temps voulu. Avant l'invention du micro-onde, le réchauffement du reste de riz était toute une histoire en soi, nécessitant une cuisson à la vapeur, c'est-à-dire beaucoup d'ustensiles encore à laver par la suite.

C'est encore probablement à cause du riz qui demande plus de préparation et de maniement quotidiens, que la cuisine familiale japonaise se révèle beaucoup plus exigeante et moins rationnelle que la cuisine française (j'entends familiale, bien sûr), enchaînant la mentalité des femmes aux détails et à la complication. Pour un repas japonais en famille, le service comprend un minimum de quatre à cinq assiettes et bols de taille et formes diverses par personne, qu'il faudra mettre sur la table avec les mets correspondants, et débarrasser et laver une fois le repas fini. Il y a tout d'abord l'indispensable bol de riz accompagné de son inséparable bol de soupe miso, puis un petit plat pour le ohitashi (épinards cuits), un autre pour le nattô (soja fermenté), un autre petit bol pour le tofu, une assiette plate pour le poisson ou la viande, la pièce de résistance qui n'en est plus une à proprement parler, perdue qu'elle est dans ce foisonnement de petits plats qui s'entassent sur la petite table à manger. À la maison, on se passera tout de même d'aligner une autre rangée de petites coupelles pour les légumes marinés qui accompagnent d'ordinaire le riz blanc, qu'on préférera regrouper dans un grand plat où chacun viendra piocher autant qu'il le voudra.

Inutile de préciser ici que le rationalisme du repas familial fait d'un plat unique, avec protéine et légume d'accompagnement, semble une invention merveilleuse et horrifiante pour les femmes japonaises. Or quand on apprend que cette composition bipartite si incroyablement simple tend à se réduire à un plat de pâtes dans les familles avec des enfants, l'émerveillement tend à tourner en ahurissement. Les mères japonaises ont si bien inculqué la loi des trente-six aliments à consommer chaque jour pour un régime équilibré, que les Japonais d'aujourd'hui se sentiraient menacés de la monotonie des repas occidentaux au quotidien. (J'ai vu, récemment avec mon mari, un des tout premiers courts-métrages de Rohmer, *Présentation ou Charlotte et son steak* de 1951, et quel n'a été mon ahurissement de comprendre que Charlotte ne ferait griller qu'un steak pour son déjeuner ! un steak, sans même une tomate, ou une feuille de salade !)

Moi, pour ma part, je tergiverse entre ces deux attitudes face à la nourriture, comme pour la plupart des autres choix culturels qui se présentent à moi. Tout en essayant d'utiliser le maximum d'ingrédients pour un plat équilibré, je me trouve en train de me maudire, regrettant le tranchant et la nonchalance qui me permettraient de me libérer de cette anxiété continue. Et lorsqu'il m'arrive de prendre mon courage à deux mains, et de m'interdire de descendre les cinq étages d'escalier pour aller acheter du soja et de la ciboulette qui manquent pour ma soupe de nouilles, je culpabilise. Cependant, envers mes étudiants, une fois au Japon, je vante le rationalisme du repas à la française (bien sûr version quotidienne), traitant cette croyance aux trente-six éléments, de superstition destinée à enchaîner la femme au foyer.

Mais au-delà de cette confrontation schématique des deux approches face à la nourriture, c'est tout un quotidien qui s'organise différemment, et avec lui, une sensation très diverse d'être au monde. Le quotidien japonais aux trente-six éléments est apparenté pour moi, à une attention continue aux détails, à la dissolution des priorités hiérarchiques que l'on donne à certaines activités humaines (l'être humain a d'autres missions sur terre que de se nourrir sainement, etc.), à la décentralisation des intérêts qui régissent nos vies et qui nous rappelle que l'épanouissement de soi passe aussi par les « basses » fonctions animales de notre corps, au démembrement de notre moi en un organisme dont il faut prendre minutieusement soin. Cette force déconstructrice à l'œuvre dans la vie japonaise m'enrichit peut-être dans mon penser et mon être français, et m'exaspère dans ma réalité quotidienne japonaise.

Cela dit, pour en revenir aux questions de goût, ce qui me fascine dans ces frontières gustatives, c'est leur caractère temporaire. Bien qu'elles soient infranchissables au début, il y a des moments dans une vie où elles peuvent être franchies. Et une fois qu'elles sont franchies, elles disparaissent presque totalement. C'est là, probablement, que la notion de système intervient. Car un beau jour que nous nous sommes sentis moins intransigeants, moins décidés dans l'affirmation de notre moi, nous avons cédé, et avons essayé ce morceau de gâteau qui nous a toujours répugné. Peut-être le gâteau s'est-il présenté lui aussi sous un jour plus favorable, avec un aspect prometteur d'autres saveurs que celui que nous lui suspicions, toujours est-il que l'effet a été surprenant. Nous sommes surpris de constater que la saveur qui s'est dégagée dans notre palais nous est plutôt agréable, pas déplaisante du tout en tout cas.

Puisque nous n'en avons pas goûté entre-temps, il est clair que nous ne pouvons parler d'accoutumance à cette saveur (consistance) précise. Non, ce qu'il y a de plus étonnant dans cet effet de surprise, c'est la prise de conscience d'un monde plus ouvert que nous nous étions incorporé entre-temps, sans le savoir. C'est le fait d'être imprégnés quotidiennement de cette odeur de bouillon qui flotte sur le palier de notre étage, de rester exposés à ces puissants parfums de lavande que dégage notre lessive ou notre gel douche, de se nourrir de ces autres aliments qui ne nous posent pas de problème mais qui restent tout de même très étrangers à la palette culinaire japonaise, qui petit à petit, nous ont orientés, à notre insu, vers l'acceptation de cette saveur (consistance) précise que l'on croyait à jamais détestable. Ce n'est pas seulement les odeurs et les saveurs, mais l'air que l'on respire lui-même qui constitue comme le fond de tout ce système. Cet air tonique, sec et revigorant, du continent européen, fait délicieusement saillir toutes ces saveurs fortes et épicées. J'ai toujours trouvé, par exemple, l'odeur du romarin trop forte, lorsque je l'utilisais au Japon - bien sûr, pour cuisiner à l'occidentale - où l'air est beaucoup plus humide, collant et stagnant, comme des eaux dormantes.

Si l'air a sa part de jeu dans l'organisation de nos saveurs, la terre aussi doit certainement jouer son rôle, bien que de façon moins sensible. La haute teneur en calcaire de l'eau en France, doit ranger et assortir les saveurs selon une certaine organisation, tandis que l'eau douce japonaise en formera une tout autre, où les goûts s'alignent et se juxtaposent très doucement, sans grand contraste et sans tranchant, dans un perpétuel dégradé.

Vivre tous les jours dans un pays différent, ce n'est pas seulement s'exposer continuellement à une culture différente, mais faire vivre à notre corps un climat différent, lui faire subir des sensations tellement diverses dans tous ces recoins. Et c'est ce contact quotidien avec ces différences si subtiles, si ardues à décrire et dont on prend si difficilement conscience, qui fait finalement toute la richesse de notre transplantation. Se rendre compte un jour que l'on aime un goût que l'on ne tolérait pas au début de notre séjour, c'est un peu comme découvrir les forces qui nous dépassent et nous traversent. Et il est toujours si réconfortant de nous savoir plus vastes et plus ouverts que nous ne le pensions !

Mais il n'y a pas que nous seuls qui nous avérons plus vastes et plus ouverts. Le monde lui-même s'ouvre de plus en plus à toutes sortes de saveurs. C'est pourquoi on peut

considérer mon fils comme beaucoup plus chanceux que moi, car à plus de trente années de distance, le monde a probablement beaucoup changé du point de vue alimentaire. Les différences de saveur sont d'une part réduites (on retrouve par exemple beaucoup plus de riz dans les repas français, et plus de sauces salées sucrées par exemple). Ces changements de modes alimentaires m'ont toujours stupéfaite, car ils touchent, après tout, à ce que je sais être quelque chose de viscéral, de très profondément ancré en nous-mêmes, dont on ne peut facilement se défaire. Le paradigme des saveurs est d'autant plus prégnant qu'il se laisse difficilement saisir, décrire, analyser et qu'il recoupe, comme j'ai tenté de voir plus haut, d'autres sphères de notre vie quotidienne.

Dans un très beau livre sur la nostalgie, André Bolzinger souligne aussi l'importance étonnante que prennent les problèmes alimentaires dans cette « maladie » qui fut célèbre au XIX^e siècle. Or dans les descriptions qu'il donne de ces soldats atteints de nostalgie, on finit par se demander si ce ne sont pas les paysans dont l'horizon existentiel était le plus étroit, qui ont été surtout victimes de cette maladie. Il semble en effet que la capacité de savourer une gamme d'aliments plus étendue que celle de sa culture de base dépende d'un certain degré de culture. Car de nos jours, la culture équivaut à une ouverture à de nombreuses cultures, et non pas forcément, à un approfondissement d'une seule et même culture.

Il y a aussi un autre aspect assez curieux quand on y pense. En effet, certaines cultures semblent plus ouvertes que d'autres aux saveurs étrangères, tandis qu'il existe des cultures très conservatrices en matière culinaire. Je ne suis pas assez internationale pour les énumérer, mais je sais en tout cas que la culture japonaise est un exemple assez extraordinaire d'ouverture à toutes sortes d'expériences culinaires. À tel point que de nos jours, on ne trouvera jamais un dîner familial japonais dans la pure tradition. La japonité des habitudes alimentaires japonaises réside au contraire aujourd'hui dans l'hybridation des plats. Une table familiale comprendra souvent soit un plat chinois, soit un plat occidental au moins parmi ses mets. Le pot-au-feu est désormais un mot japonais, les raviolis pékinois font partie de la cuisine japonaise au même titre que le hamburger ou le curry. Bien sûr, ce ne sera pas tout à fait le pot au feu français, comme les sushi parisiens ne sont pas toujours conformes à ce qu'un touriste japonais non averti attend de l'enseigne du restaurant.

J'ai invité récemment des amis à manger japonais chez moi. Parmi eux se trouvaient un Brésilien qui a eu beaucoup de difficultés à ingurgiter le riz blanc. Il n'est pas le seul des

Occidentaux à se troubler devant un bol de riz tout blanc, sans aucun assaisonnement. Beaucoup de mes amis ont le réflexe d'apprivoiser leur appréhension devant ce blanc, en l'arrosant de sauce soja. Mais les Japonais apprennent dès leur plus jeune enfance à manger « en triangle » comme ils disent, c'est-à-dire à bien répartir les bouchées entre le plat de résistance, les légumes et les glucides, en l'occurrence le riz. Autrement dit, il faut alterner les bouchées de mets avec les bouchées de riz blanc (qui peut être remplacé, une fois atteint l'âge adulte, par du saké – alcool à base de riz) : une bouchée de poisson, une bouchée de riz, une gorgée de soupe, une bouchée de riz, une bouchée de wok (quel n'a été mon étonnement de voir cette nouvelle cuisine bien installée dans les menus parisiens en arrivant à Paris cette fois-ci !), une bouchée de riz, une bouchée de tofu, etc., etc. Un bon cuisinier au Japon doit bien saler ses plats, pour que le tout ne soit pas trop insipide dans la bouche, une fois la boulette de riz blanc (ou la gorgée de saké) engagée. On peut sinon avaler quelques tranches de légumes marinés, ou tremper des feuilles de nori dans de la sauce soja et enrouler un peu de riz blanc, pour compenser un éventuel déficit en sel.

Comme l'appropriation d'une langue, la culture culinaire demande elle aussi un savoir corporel, physique qui ne se réduit pas à la simple connaissance des plats ou des manières de cuisiner. Elle fait partie de tout un système d'habitudes alimentaires et hygiéniques, un éthos fait de savoir-faire et de tradition, une façon de penser le monde. Les Japonais juxtaposent les plats et les aliments, sans grande tentative de concilier les uns aux autres, sans construire un menu dialectique et constructiviste divisé en hors-d'œuvre, entrée, fromage et dessert ; ils alignent les aliments par souci de diversité et de bien faire, par un désir esthétique également, alternant les couleurs et variant les formes, tout à l'image de l'écriture japonaise, où les propositions doivent s'aligner les unes derrière les autres, sans effet de saillie rhétorique. Tout doit s'aplatir, s'étaler, dans la vie japonaise ; les ombres, les fissures, les abîmes et la violence, tout cela doit être contenu entre les lignes, dans l'indicible et l'invisible, disparaître derrière cette surface plane et lisse. Non pas forcément pour se leurrer, pour enjoliver et fuir la profondeur, mais par ascétisme, par humilité même, en un mot, par effacement de soi ou par esthétisme. Je dis esthétisme ici, en pensant à Tanizaki, un auteur japonais qui n'était pas vraiment un spécialiste de l'effacement de soi, et qui bien au contraire, a créé tout au long de sa vie, un univers romanesque très personnel, richement coloré de sado-masochisme, souvent à la limite du

rationnel. Mais même chez lui, la surface textuelle reste très lisse, les aberrations n'apparaissant que par l'excès de vernis de ses phrases.

Mais revenons à l'alimentation. Nous ne nous sommes pas égarés dans la métaphysique en délaissant le problème de l'alimentation. Au contraire, cet effacement de soi, on le retrouve dans la façon concrète de dresser la table. Chacun n'a pas vraiment son assiette comme dans un dîner occidental. On va se servir dans plusieurs assiettes, les mets aussi perdent de leur individualité en se mélangeant entre-temps dans une petite assiette dont on dispose, il est vrai, individuellement, mais il y a tant de petites vaisselles qui font partie du repas de chacun que son individualité se perd dans la multitude. Tous les plats sont souvent servis en même temps, faisant de la petite table, un véritable champ de bataille de vaisselle de toutes sortes contenant des aliments de toutes les couleurs.

Faire sienne toute cette panoplie de façons de manger est presque impossible si on n'a pas vécu au Japon, avec des Japonais. Or on ne peut pas extraire uniquement les saveurs de tout un système pour se nourrir, pour entretenir la matière que représente notre corps. On peut certes aimer certaines saveurs, certaines consistances, certains plats étrangers plus que tout, mais adopter tout le système de nutrition ne se fait pas en un jour. Il en est des goûts comme de la langue ; pour les faire siens, il faut souvent avoir vécu longtemps dans cette langue, ou dans ces habitudes alimentaires, à défaut d'avoir grandi dans celles-ci. Il n'est donc pas étonnant que les soldats atteints de nostalgie au XIX^e siècle aient souffert surtout du changement d'alimentation et de l'impossibilité de s'exprimer dans sa langue natale, jusqu'à parfois, en perdre la raison et la vie.

Connaître une culture, ça serait alors moins savoir énumérer ses caractéristiques, que faire l'expérience de la dépossession de la matière de notre corps. Autrement dit, le vrai dépaysement agit à l'intérieur de soi ; on se retrouve alors dépaycé, délogé de soi. Ce n'est pas seulement dans l'environnement étranger qu'on n'a plus sa place, mais c'est en soi-même que commencent à glisser les terrains du moi.