

Une semaine, un livre

N°444, 23 janvier 2022

Ryoko Sekiguchi

Nagori

P.O.L 2018

136 pages

Au Japon, la notion de saison en gastronomie est très importante. Chaque produit alimentaire est lié à un moment de l'année. Mais cela ne s'arrête pas là : ils sont liés à des états d'âme en fonction du moment où ils sont consommés.

Ainsi « il existe trois termes différents pour décrire l'état de saisonnalité d'un aliment : *hashiri*, *sakari* et *nagori*. Ils désignent l'équivalent de « primeur », de « pleine saison », et le dernier, *nagori*, de l'arrière-saison, la nostalgie de la saison qui vient de nous quitter. »

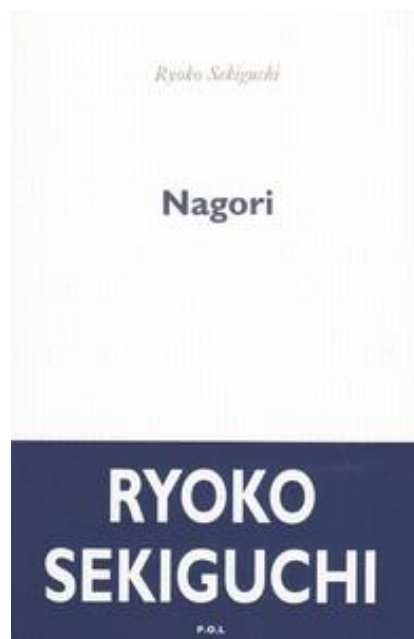
À partir de là, Ryoko Sekiguchi, approfondit les relations particulières que les Japonais entretiennent avec les aliments. Ce qui l'intéresse, ce sont les sentiments et les états d'âme qui sont liés aux aliments. Comment un fruit *hashiri*, le premier de l'année, est porteur d'allégresse, comment manger un légume *sakari* est lié à un sentiment de plénitude, et comment manger un poisson *nagori* est nostalgique, comment le *nagori* pose la question de la finitude et la perspective de la mort ? Mais le *nagori* est aussi celui qui annonce la renaissance puisque le même produit reviendra l'année prochaine. Manger un aliment *nagori*, c'est accepter le cycle de la vie.

Ryoko Sekiguchi compare ces concepts japonais avec leurs équivalents dans les cuisines italienne ou française où en effet les produits de saisons sont également très valorisés sans aller jusqu'à les lier de cette façon très forte avec des sentiments. Elle aborde également la question de la conservation des aliments, comme une lutte contre leur saisonnalité et comme une approche de l'immortalité ! Les aliments qui se conservent sont synonymes de fortune alors que ceux qu'il faut manger frais représentent le temps qui passe et sa frivolité.

Ryoko Sekiguchi est gastronome et cuisinière mais aussi poétesse et elle aime lier la cuisine et la littérature comme deux éléments fondateurs de la culture. *Nagori* est un texte facile à lire, souvent brillant et joyeux, qui fait réfléchir sur nos habitudes et nos goûts alimentaires à l'aune du temps qui passe, de la vie qui passe, et des plaisirs qui reviennent.

.....

Ryoko Sekiguchi (関口涼子) est née en 1970 à Tokyo. Après des études de journalisme à l'université de Waseda où elle apprend le français par amour de la cuisine française, elle part à Paris pour étudier l'histoire de l'art à la Sorbonne, puis, de retour au Japon, elle obtient un doctorat en littérature comparée à l'université de Tokyo. Elle écrit des essais et des poèmes, en français comme en japonais. Elle est également traductrice. En 2013 elle est pensionnaire de la Villa Médicis à Rome. Elle a publié 20 livres.



Une semaine, un livre

Extraits

En un sens, on pourrait dire que les méthodes de conservation rejoignent la quête de l'immortalité ; les techniques de momification sont assez semblables à la fabrication des tomates séchées. La comparaison peut apparaître un peu osée, mais notre corps est fait lui aussi de matière organique. Les hommes en quête de vie éternelle qui momifient les corps et ceux qui fabriquent des tomates séchées sont mus par un même désir¹.

.

Ce qu'il a ressenti à travers ces sons, c'est très précisément ce que l'on ressent lorsqu'on porte à sa bouche un morceau du dernier fruit de saison. Le goût de nagori y annonce déjà le départ imminent du fruit jusqu'aux retrouvailles l'année suivante. On le déguste précieusement, comme si l'on voulait faire durer le goût le plus longtemps possible dans le palais. Puis peu à peu, le goût se dissipe, comme le son de la cloche. On accompagne son départ, on sent que le fruit, avec son goût, s'est dissipé dans notre corps. On reste un instant immobile, comme pour vérifier qu'en se quittant, on s'est aussi unis.

¹ C'était le thème de ma résidence d'écrivain à la Villa Médicis en 2013 - 2014 : « Momies et pots de confiture – méthodes de momification et conservation de la nourriture en Italie. »