

Ryoko Sekiguchi
Manger fantôme



Argol

Du même auteur :

Calque, P.O.L., 2001

Le monde est rond, avec Suzanne Doppelt, Créaphis, 2004

Deux marchés, de nouveau, P.O.L., 2005

Héliotropes, P.O.L., 2005

Adagio ma non troppo, Le Bleu du ciel, 2007

Série Grenade, suivi d'*Études vapeur*, Le Bleu du ciel, 2008

Ce n'est pas un hasard, P.O.L., 2011

L'Astringent, Argol, 2012

Traductions

Train de nuit avec suspects, de Yoko Tawada, Verdier, 2005

Ex-voto, de Gôzo Yoshimasu, Les Petits Matins, 2009

Ryoko Sekiguchi
MANGER
FANTÔME

Manuel pratique
de l'alimentation vapeuruse

Argol

Manger les nuages

Qui n'a rêvé, une fois au moins, de manger les nuages? C'est, je pense, le rêve de tous les enfants du monde (à moins qu'il n'y ait une région où les nuages n'existent pas). Ce désir est aussi universel que celui d'attraper la lune et les étoiles, et tout aussi excitant pour notre « appétit ». À vrai dire, notre gourmandise est telle que nous aspirons toujours à manger l'impossible, jusqu'au soleil, à la foudre ou aux nuages – la neige et la pluie étant pour leur part des phénomènes météorologiques parfaitement comestibles.

De même qu'on trouve dans plusieurs pays des plats ou des pâtisseries qui portent le nom de « lune », d'« étoile » ou d'« éclair », ou qui en imitent

la forme (mais non le goût, hélas, que personne ne connaît), le désir de manger les nuages trouve à se satisfaire dans leur concrétisation sous forme alimentaire; c'est surtout dans les friandises qu'on en trouve des exemples.

Le barbe à papa, dont la confection fut mise au point en 1897 aux États-Unis, est sans doute le premier exemple qui nous vient à l'esprit. Elle est connue dans de nombreux pays, grâce à son processus de fabrication très simple.

De goût agréable, sa texture nous évoque réellement le nuage. Son seul défaut est qu'elle doit être consommée sans attendre, sous peine de redevenir simple sirop de sucre granuleux.

Quelle ne fut pas ma joie lorsque je découvris, lors de mon premier voyage en Iran, la friandise appelée *pashmak* (petite laine). Elle se présente comme une grosse boule de laine ou de soie, sa texture toute douce rappelant le poil de chaton. Elle se conserve beaucoup plus longtemps que la barbe à papa. Dans un sac hermétique, elle garde sa texture plusieurs jours. On peut dénouer ces boules et déguster un petit bout effiloché qui fond aussitôt

dans la bouche, avec un soupçon d'arrière-goût de safran : bonheur !

Longtemps, ensuite, je n'ai plus retrouvé cette merveille ; certains disaient qu'il fallait se rendre à Yazd, ville réputée pour ses friandises, d'autres affirmaient qu'on ne la fabriquait qu'en hiver.

Plus tard, je l'ai retrouvée en Turquie, dans une version légèrement différente mais fabriquée selon une méthode similaire. On l'appelle alors *pismaniye*. Cette friandise, dont on ne connaît pas l'origine, semble s'être répandue dans toute l'Asie : on la trouve en Corée sous le nom de *kkultarae*, et en Chine sous le nom de « barbe de dragon ».

En Europe, en revanche, ce sont plutôt les dérivés de produits laitiers, crème chantilly, fromage blanc, mousse, qui nous évoquent les nuages. C'est d'ailleurs la réponse que m'ont donnée plusieurs personnes à la question de savoir quelle nourriture leur évoquait le plus un nuage.

Maintenant, ce qui m'intrigue, c'est de savoir ce qui peut évoquer l'idée de nuage chez les Africains, et les Indiens d'Amérique. Sans doute de délicieux plats ou gâteaux en perspective !

Kôzaburô Arashiyama a consacré plusieurs essais, non dépourvus d'humour, à la cuisine imaginaire. Il envisage tantôt d'inverser le jaune et le blanc de l'œuf, tantôt de « cuisiner » la faim. Dans l'un de ces essais, intitulé « La cuisine des nuages² », il imagine différents plats pouvant ressembler à un nuage. Après s'être promené autour de la barbe à papa, du tôfu tout frais, de la pâte de poisson mousseuse, de la mousse de bière (selon lui, un véritable paysage à boire, la mousse au-dessus de la bière figurant un nuage sur un champ de blé), du pain flottant dans un potage, du café viennois ou de la crème glacée, il conclut finalement que le désir de manger les nuages peut être exaucé par un bol de *wahn-tan*³, sorte de ravioli en soupe.

Ce n'est pas seulement que la forme des raviolis flottant dans la soupe fait penser aux nuages ; ce nom, *wahn-tan*, s'écrit avec deux caractères immédiatement évocateurs, *wahn* (« nuage ») et *tan* (« avaler »). Kôzaburô Arashiyama rapporte une

2. « Kumo no ryôri », dans *Shirôto Hôchôki. Kaizoku no Enkai* (« Les carnets d'un cuisinier amateur. Le banquet des pirates »), Kôdansha, 1993.

3. Transcrit aussi *wonton*, *wanton* ou *wuntun*.

anecdote à l'origine de ce nom : un jour, un poète de l'époque Yuan qui tenait un restaurant vit, en servant ce plat, le ciel reflété dans la soupe. Songeant donc que le client buvait le ciel en buvant cette soupe, un ciel où nageaient les raviolis, il nomma ce plat *wahn-tan* : « la soupe qui permet d'avaler les nuages ».

À dire vrai, je soupçonne l'anecdote d'être tout à fait inventée. Mais, glissé dans cet essai, le canular est du meilleur effet. De fait, toute fantaisiste qu'elle soit, cette étymologie est fort convaincante pour ce qui est de manger les nuages. Même dénué de raviolis, un consommé ou un bol d'eau bien fraîche reproduisent tout ce qui se reflète à sa surface. Il suffit de choisir un jour nuageux, où l'on voit de beaux nuages bien formés. Nous pourrions procéder de même avec la lune, les étoiles, l'arc-en-ciel, l'oiseau qui s'envole en un éclair, et jusqu'aux yeux de la bien-aimée.

Il est d'ailleurs une coutume qui, bien que point trop vivace, demeure ancrée dans l'imaginaire des Japonais : celle qui consiste à boire la lune avec le saké. Tout comme en Chine, la contemplation de la

lune est une pratique fort ancienne. À l'époque médiévale en particulier, la noblesse appréciait de contempler le reflet de la lune sur un plan d'eau ou dans un verre. J'en ai fait l'expérience, et je puis vous dire que c'est exquis. Mais qui sait ce qui peut arriver quand on a assimilé en soi la lune tout entière?