

59. Magewappa : boîte à bento traditionnelle en bois (le 25 mai 2021)

A mon arrivée en France l'année dernière, j'ai été très surprise de découvrir des boîtes à bento dans les rayons des supermarchés. J'étais d'autant plus étonnée que je n'ai pas le souvenir d'en avoir vu il y a 20 ans lors d'un précédent séjour dans l'Hexagone.



Au Japon, la restauration scolaire est proposée dans les écoles primaires et les collèges publics . Si l'établissement n'en propose pas, les élèves doivent alors prévoir un bento pour le déjeuner. Bien sûr, on trouve également des personnes qui apportent leur bento sur leur lieu de travail.

Il existe des boîtes de toutes formes et de toutes tailles. Chaque année de nouveaux produits sont mis en vente élargissant davantage l'offre. Parmi ceux-ci, un article revient sur le devant de la scène depuis quelque temps, il s'agit de la boîte à bento traditionnelle en bois, appelée *magewappa*.

Le *magewappa*, confectionné à Omagari dans le département d'Akita, est un artisanat traditionnel japonais qui consiste à courber une fine planche de bois pour lui donner une forme arrondie. Ces boîtes sont fabriquées dans la ville de Omagari depuis l'époque Edo (1603-1868) car la région est le berceau des cèdres d'Akita, qui forment d'ailleurs l'une des trois plus belles forêts du Japon. Ces boîtes à bento en bois présentent un certain nombre d'avantages. Tout d'abord, le bois permet d'absorber l'humidité du riz que nous mettons dans nos bentos. Même froid, le riz garde ainsi toute sa saveur. De plus, il s'avère que le bois a un effet bactéricide, ce qui permet une bonne conservation des aliments. Il existe également des *magewappa* très pratiques à deux étages qui s'encastrent en un seul étage après avoir terminé son repas. A partir des années 80, les boîtes à bento en plastique ont gagné en popularité, ce qui a fait baisser la demande de boîtes en bois pendant un temps. Mais aujourd'hui, ces dernières sont à nouveau très demandées et certains articles sont dans l'attente de nouveaux stocks.



Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

Voici quelques astuces pour tirer le meilleur parti de votre *magewappa*. Si vous y mettez des aliments frits ou colorés, cela risque de laisser des traces sur le bois blanc non traité. En effet, pour ma part, j'ai par le passé mis accidentellement un *umeboshi* (prune salée), qui a laissé une tache rouge sur le bois. Pour éviter ce genre de désagrément, certaines boîtes possèdent un revêtement en bois traité. Par contre, il faut savoir qu'avec un bois traité, la boîte ne permettra pas de réguler l'humidité. C'est un choix à faire. Il est également conseillé de bien laver et de bien faire sécher la boîte après le repas. Attention, l'utilisation du micro-ondes et du lave-vaisselle n'est pas possible avec ce genre de matériau.

Pour le moment, je n'ai pas eu l'occasion de voir des *magewappa* en France. Mais si vous avez la chance d'en trouver, pourquoi ne pas essayer d'adopter dans votre vie quotidienne cet artisanat traditionnel qui fait partie intégrante de l'art de vivre japonais moderne ?