

183. Les baguettes et leur côté pratique (le 8 août 2023)

La cuisine japonaise est en pleine effervescence en France, et il est désormais fréquent d'apercevoir des Français se servant de baguettes pour déguster leurs repas. Dans cet article, nous allons nous intéresser non pas aux ingrédients mais à un autre aspect tout aussi primordial de la gastronomie nippone, ces fameux ustensiles utilisés durant le repas : les baguettes.

D'une polyvalence remarquable, elles permettent d'accomplir une multitude de tâches : elles saisissent les aliments par leur extrémité, facilitent leur transport jusqu'à la bouche, maintiennent fermement les mets glissants tels que les nouilles, utilisent leurs pointes pour diviser les aliments mous, décollent la peau des poissons et effilochent leur chair. Lors des repas traditionnels japonais, les Japonais soulèvent leur bol pour porter à leurs lèvres et déguster le bouillon qu'il contient, rendant superflue l'utilisation d'une cuillère. Ainsi, il est tout à fait possible de se nourrir exclusivement à l'aide de baguettes. Certes, d'autres pays asiatiques comme la Chine, la Corée et le Vietnam emploient aussi les baguettes, mais le fait de pouvoir manger uniquement avec elles demeure une spécificité bien ancrée dans la culture japonaise.

Le Japon offre une grande panoplie de baguettes. Les matériaux principalement utilisés pour leur fabrication sont le bois et le bambou. Certaines sont également en bois laqué. Une autre version populaire est celle des baguettes jetables, prédécoupées pour être facilement séparées en deux avant utilisation. Elles sont principalement fabriquées à partir de bois aminci et sont conçues pour être jetées après usage. Bien que l'on trouve des baguettes en plastique de nos jours, le métal n'est pas utilisé pour les baguettes en tant que couverts de table au Japon.



Les baguettes servent également d'ustensile de cuisine. Les baguettes utilisées pour la préparation de plats sont appelées *saibashi* et sont plus longues que leurs homologues de table. Avec des *saibashi*, il est possible de saisir ou de mélanger les ingrédients dans une casserole, ainsi que de faire sauter des aliments. Elles remplissent ainsi plusieurs rôles, sans prendre d'espace dans la cuisine, ce qui les rend extrêmement pratiques.



Le célèbre chef Thierry MARX, dont le travail est fortement imprégné de la culture japonaise, s'est exprimé au sujet des baguettes lors d'une interview en 2012. Dans celle-ci, il relate que lors de son premier séjour au Japon, il avait été confronté à la difficulté d'utilisation des baguettes. Toutefois, après avoir travaillé auprès d'un chef japonais qui ne

supportait pas de manipuler directement les aliments pendant leur préparation, MARX s'initia à l'usage des baguettes. Cette habitude, il l'a conservée après son retour en France. Pour comprendre les raisons de cette pérennité, il dit avoir trouvé quelques éléments de réponse dans « L'Empire des signes », ouvrage du philosophe français Roland BARTHES (1915-1980). Il cite notamment un passage où BARTHES évoque les baguettes : *« Il y a dans le geste de la baguette, encore adouci par sa matière, bois ou laque, quelque chose de maternel (...) ; jamais l'instrument ne perce, ne coupe, ne fend, ne blesse, mais seulement prélève, retourne, transporte. »*

En tant que Japonaise ayant utilisé des baguettes depuis l'enfance, je n'avais jamais ressenti de dimension maternelle dans l'usage de celles-ci. Cependant, après avoir lu l'explication du philosophe français, j'ai réalisé que l'on ne coupe ni ne pique les aliments avec des baguettes. Certes, on peut les utiliser pour diviser en petits morceaux les aliments trop gros pour être consommés en une bouchée, mais contrairement à un couteau, les baguettes ne peuvent pas trancher les aliments, et elles ne piquent pas les aliments comme le fait une fourchette. Cela illustre également que la cuisine traditionnelle japonaise se compose de mets ne nécessitant pas d'être découpés avec un couteau. L'interprétation de BARTHES, qui perçoit une certaine douceur maternelle dans les matériaux des baguettes et les gestes qui les accompagnent, met ainsi en lumière les différences entre les cultures culinaires japonaise et française.

La culture des baguettes au Japon possède une histoire millénaire. Aujourd'hui, dans le Japon contemporain, il est tout à fait possible de s'alimenter sans recourir à l'usage de celles-ci. Néanmoins, après lecture de l'entretien accordé par Thierry MARX, une réflexion s'impose quant à la nécessité de préserver cette part fondamentale de notre culture culinaire que représente l'utilisation des baguettes.