Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

276 | Juillet-Décembre
Éduquer en Asie

La transmission de la préparation du *kimchi*

Fong-Ming Yang et Sana Ho

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/8537>

DOI : 10.4000/com.8537

ISSN : 1961-8603

Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2017

Pagination : 221-226

ISSN : 0373-5834

Référence électronique

Fong-Ming Yang et Sana Ho, « La transmission de la préparation du *kimchi* », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 276 | Juillet-Décembre, mis en ligne le 01 janvier 2021, consulté le 31 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/com/8537> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/com.8537>

DÎNER DE COM

La transmission de la préparation du *kimchi*

Fong-Ming Yang¹, Sana Ho²

En hiver 2017, alors que nous étions chargés d'un cours sur l'anthropologie des cuisines du monde destiné à des étudiants internationaux dans une université de Taipei, nous invitions ceux-ci à interpréter librement leur « plat-totem » – qui, selon Manuel Calvo, correspond à « un plat [...] culturellement très spécifique qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation³ », autrement dit une nourriture qui marque fortement l'identité nationale lorsque l'on est à l'étranger – puis de l'apporter pour fêter la fin de l'année sous la forme d'un repas partagé. L'enjeu était également de donner tout leur sens aux propos d'Annie Hubert : « C'est en quittant sa culture que l'on comprend l'importance de sa cuisine, les goûts qui rassurent, les techniques familières, qui font du bien à l'âme⁴. » Un incident nous a incités à enrichir cette initiative pédagogique.

I - Au-delà de l'inscription à l'UNESCO

Quatre étudiants asiatiques sont chacun venus avec un plat contenant des légumes fermentés : le *zhacai* chinois (à base de moutarde brune), le kimchi coréen (chou blanc), le *tsukemono* japonais (navet) et le *sunkoa* taiwanais (pousse de bambou). Ceci n'est pas incompréhensible puisque la fermentation est une pratique alimentaire populaire en Asie du Sud-Est. Cependant, à la suite de la présentation de chaque plat-totem, l'étudiant coréen a pris la parole avec beaucoup d'enthousiasme, comme si son pays détenait le monopole des savoir-faire lorsqu'il s'agit d'aliments fermentés : « Mais, contrairement à

1. Postdoctoral Fellow, Institute of Ethnology, Academia Sinica.

2. Assistant Professor, Department of Sociology, Soochow University.

3. Manuel Calvo, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, vol. 21, n° 3, p. 420.

4. Annie Hubert, 2000, « Cuisine et politique : le plat national existe-il ? », *Revue des Sciences Sociales*, n° 27, p. 10.

vous, notre kimchi a obtenu la reconnaissance de l'UNESCO ». Une telle comparaison a vite provoqué un certain malaise et transformé notre dégustation des cuisines du monde en un débat portant sur la cuisine nationale et sa mise en valeur par une prestigieuse institution mondiale.

Depuis 2013, le *kimjang*, la préparation et le partage du *kimchi* en Corée du Sud sont inscrits sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Désormais, les pratiques socioculturelles liées au *kimchi* sont une des représentations coréennes apparaissant dans la presse étrangère. Elles permettent surtout aux ressortissants coréens de se distinguer lors de rencontres interculturelles, comme l'illustre l'exemple du plat-totem évoqué plus haut.

Mélange de légumes, d'ail, de piment rouge, de poisson fermenté ou de poisson et de fruits de mer fermentés, le *kimchi* tel qu'il est consommé de nos jours est une « tradition inventée » si l'on emprunte le propos d'Eric Hobsbawm⁵, car le piment rouge a probablement été introduit en Corée par les Japonais, juste après la guerre entre la Corée et le Japon à la fin du XVI^e siècle. Le *kimchi* en conserve a été commercialisé pour la première fois à la fin des années 1960 ; il était alors destiné aux troupes coréennes lors de la guerre du Vietnam. Il a ensuite été exporté vers le Moyen-Orient pour les ouvriers coréens qui travaillaient dans le domaine de la construction entre la fin des années 1970 et le début des années 1980⁶. D'après le *Korea Rural Economic Institute*, durant ces deux dernières décennies, la consommation moyenne de *kimchi* par habitant a diminué de 50 % (126 grammes par jour en 1998 contre 62 grammes en 2011)⁷. Si le kimchi a toujours semblé indispensable à la table quotidienne, son usage, modifié au fil du temps, est devenu équivoque. Aujourd'hui encore, parmi les plus démunis, lorsque le repas n'est composé que de riz et de soupe, cet aliment fermenté complète les besoins journaliers. Dans les milieux plus aisés, le repas contient de nombreux plats et le *kimchi* devient un condiment qui fait varier le goût du plat. Cependant, quelles que soient les conditions de vie, la multiplication des sortes du *kimchi* reste un signe d'hospitalité quand des convives sont reçus.

II - L'aliment fermenté et ses liens sociaux

Grâce au label de l'UNESCO, le *kimchi* est sans cesse médiatisé et apparaît comme un symbole diplomatique, sous la houlette de *Korean Food*

5. Eric Hobsbawm, 1983, « Introduction: Inventing traditions », in *The Invention of Tradition*, Eric Hobsbawm and Terence Ranger (eds), Cambridge : Cambridge University Press, p. 1-14.

6. Kyung-Koo Han, 2011, « The "Kimchi Wars" in Globalizing East Asia: Consuming Class, Gender, Health, and National Identity », in *Consuming Korean Tradition in Early and Late Modernity: Commodification, Tourism, and Performance*, Laurel Kendell (ed.), Hawai'i : University of Hawai'i Press, p. 149-150.

7. <https://www.imf.org/external/pubs/ft/fandd/2014/06/picture.htm>

*Promotion Institute*⁸ – un équivalent de l'agence de développement touristique de la France, *Atout France* – à l'échelle mondiale. Toutefois, la consommation de cette nourriture fermentée était jusqu'à présent peu étudiée en tant que telle, c'est-à-dire comme une pratique courante de la vie quotidienne qui contribue à la cohésion sociale comme le souligne l'UNESCO. Marie-Pierre Julien, Olivier Wathelet et Lucie Dupré⁹ parlent à juste titre des significations sociales de la fermentation qui « n'est pas une conservation au sens propre [...] mais renvoie à une façon d'organiser les rapports sociaux, de définir ce qui importe, d'attribuer une valeur à l'aliment comme à ceux qui le mangeront, en lien avec un milieu ou un environnement spécifique doté de contraintes propres ». C'est dans cette perspective qu'il est intéressant de rendre compte des faits socioculturels dans lesquels un aliment fermenté tel que le *kimchi* joue le rôle de médiateur pour tisser des liens sociaux.

En Corée du Sud, la mise en œuvre du *kimjang*, la fabrication du *kimchi* puis sa dégustation engageant habituellement des rapports sociaux tissés entre des personnes proches et intimes. Kyung-Koo Han appelle ceci « le réseau du *kimchi*¹⁰ ». À travers l'exemple de l'acte collectif de la fermentation, il souligne la construction de l'identité, de l'attachement, ainsi que des émotions entre différents membres d'une même famille, notamment les rapports entre mère et fille, ainsi qu'entre la belle-fille et sa belle-famille.

Comment ces rôles féminins s'ordonnent-ils pour essayer d'assurer le maintien du *kimjang* ? En nous appuyant sur les témoignages recueillis auprès de collègues originaires de la capitale coréenne Séoul, mariés et âgés de quarante à cinquante ans, nous aimerions offrir quelques observations sur la particularité de l'apprentissage de la fabrication du *kimchi*.

III - Un apprentissage surtout féminin

Le terme *kimjang*, qui renvoie à la préparation et au partage du *kimchi*, est d'abord et avant tout un ancrage culturel qui valorise, voire privilégie, la participation féminine à la construction sociale en matières alimentaire et culinaire. Caractérisée par un lent processus de production, la réalisation du *kimchi* mobilise toujours plusieurs réseaux sociaux afin de recueillir, rassembler et manipuler l'ensemble des ingrédients nécessaires qui varient selon les recettes régionales. Ces ingrédients sont ensuite disposés dans une jarre de volume adapté.

8. <http://www.hansik.org/fr/index.do>

9. Marie-Pierre Julien, Olivier Wathelet et Lucie Dupré, 2018, « Déjouer le temps et l'espace, reprendre du pouvoir », *Techniques et culture*, n° 69, p.14.

10. Kyung-Koo Han, *op. cit.*, p. 151.

Photo 1 - Un concours de *kimchi* entre les amis, parents et proches dans une famille de Séoul (cliché Sana Ho)

Chaque année, à l'approche de l'hiver, les prévisions météorologiques annoncent le « calendrier de la fermentation » pour le pays entier en proposant des dates adaptées aux régions et à leurs températures. Les amis, proches et parents se retrouvent pour préparer le *kimchi* et aussi apprendre les uns des autres. À ce sujet, il faut signaler que, selon les témoignages, c'est la femme plutôt que l'homme qui est incitée à concrétiser les tâches comme le nettoyage, l'épluchage, la découpe, l'assemblage et la macération des ingrédients. Elles se pratiquent sous le contrôle de personnes expérimentées. Mme Lee se souvient d'avoir entendu des préjugés genrés au moment de ses premiers *kimjang* : « Nous, les femmes, nous nous débrouillons bien. Les hommes ne se mêlent surtout pas de nos affaires. » Elle poursuit ses explications : « Le *kimjang* souligne l'intervention de la main. Le bon ou mauvais *kimchi* peut être jugé selon le fait qu'il y a ou pas assez de "goût de la main" (en coréen, *sonmat*). En général, le meilleur "goût" est lié à celui de la main féminine, soit celle de la mère soit celle de la grand-mère, aussi le "goût de la main" se réfère-t-il à l'artisanat de la mère ou de la grand-mère. » L'apport féminin est donc considéré comme prédéterminant. Si les hommes sont incités à partager ce genre d'activités domestiques, ils peuvent se contenter d'aider en s'occupant de l'approvisionnement et du rangement des ingrédients. M. Park parle de ses rares expériences en lien avec la préparation du *kimchi* : « Je me suis simplement occupé d'accompagner ma femme faire des courses puis les déposer chez des voisines. » Lors du *kimjang*, la contribution masculine n'est que faiblement exigée. Mais les femmes doivent participer à la concrétisation de la macération, par exemple avec le *toenjang* (pâte de soja), allant jusqu'à sentir l'odeur et goûter le jus.

IV - Un rite matrimonial

La femme proche de l'âge du mariage est encouragée à s'approprier le *kimjang*. Avant la fin des années 1990, au moment où les Coréennes sont massivement entrées dans le marché du travail, le savoir-faire du *kimchi* signifiait, hormis un certain niveau de maîtrise culinaire, la patience et le dévouement, les principales qualités d'une bonne bru. Mme Oh cite le cas de sa mère : « Il fallait savoir prendre soin de la fabrication de l'aliment fermenté parce que c'est "la base de la base", le devoir quoi... » En prenant tout cela très au sérieux, les parents de la femme, notamment la mère, profitent du long moment de la préparation du *kimchi* pour apprendre à leur enfant les bonnes manières vis-à-vis de la belle famille.

Une fois mariée, la femme serait mise à l'épreuve de façon informelle lors du *kimjang* annuel entre les mois de novembre et décembre. D'un côté, elle doit reproduire la recette authentique acquise par sa famille et l'envoyer à ses parents afin d'exprimer sa gratitude envers eux pour l'avoir élevée. C'est également une preuve que la transmission entre générations est réalisée lorsque la mère sera devenue trop âgée pour faire du *kimchi*. De l'autre côté, la femme est sollicitée pour participer au *kimjang* organisé par sa belle-mère, signe d'une intégration réussie dans sa belle-famille. Lorsqu'il s'agit de l'épouse d'un fils aîné, la femme ne devient pas seulement un nouveau membre du réseau du *kimchi* chez son mari, mais elle doit aussi se substituer plus tard au rôle de sa belle-mère en prenant l'initiative.

V - Sans maison ni mère, que restera-t-il ?

La pratique culturelle liée au *kimjang* décline pour des raisons liées au mode de vie et aux habitudes alimentaires. D'une part, depuis les années 2000 la forte urbanisation contraint la majorité de la population à se loger dans des appartements laissant peu de flexibilité spatiale pour empiler, laver et couper les choux. Certaines familles motivées ont cependant recours au lavabo, voire à la baignoire. D'autre part, dans une société où la nourriture abonde, la place du *kimchi* est ambivalente dans les repas quotidiens. La remarque de Mme Kang résume bien la complexité de la consommation de cet aliment fermenté : « Nous sommes quand même dans un monde où il y a plein de produits frais. Une nourriture conservée comme le *kimchi* sert plutôt au cas où il n'y aurait plus rien à manger. C'est par défaut que nous avons toujours du *kimchi* à la maison. » En outre, l'industrie agroalimentaire se substitue au produit artisanal. Par conséquent, de moins en moins de ménages prennent la peine de s'engager dans le *kimjang*. En revanche, la dimension émotionnelle et

affective, comme l'authenticité et le nativisme, liée à l'élaboration du kimchi semble toujours valorisée autour du sens « fait maison » et de l'« amour maternel ». La preuve est que ces deux termes ont été particulièrement mis en avant par la multinationale coréenne Jongga pour la promotion de ses gammes de produits « Chonggajip kimchi ».

Compte tenu des circulations des savoir-faire du *kimjang* entre la fille et la mère ou entre la bru et la famille alliée, le rôle dévolu aux femmes exige de mémoriser puis de reproduire éventuellement la saveur familière. L'homme a peu de place dans ce processus de transmission gustative. Il devient évident que les femmes, bien plus que les hommes, sont incitées à s'intéresser à l'apprentissage du *kimjang*. Connaître et réussir le *kimchi* semblent être pour elles des obligations à assumer. En outre, au sein du processus du *kimjang*, il apparaît que la transmission de la préparation du *kimchi* reste largement pensée comme passant des parents aux enfants, des anciens aux jeunes, autrement dit par la « transmission descendante ». On peut formuler l'hypothèse qu'à l'avenir, la transmission ne se fera plus à sens unique et/ou par un seul sexe. Quels nouveaux sens les jeunes Coréens attribuent-ils au *kimjang*, eux qui prennent leur repas la plupart du temps hors de la maison et qui prônent l'égalité des sexes ?

Bibliographie

Calvo M., 1982 - « Migration et alimentation ». *Information sur les sciences sociales*, vol. 21, n° 3, p. 383-446.

Han K.-K., 2011 - « The “Kimchi Wars” in Globalizing East Asia: Consuming Class, Gender, Health, and National Identity », in L. Kendell (ed.), *Consuming Korean Tradition in Early and Late Modernity: Commodification, Tourism, and Performance*, Hawai'i, University of Hawai'i Press, p. 149-166.

Hobsbawm E., 1983 - « Introduction: Inventing traditions », in E. Hobsbawm & T. Ranger (eds), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 1-14.

Hubert A., 2000 - « Cuisine et politique : le plat national existe-il ? ». *Revue des Sciences Sociales*, n° 27, p. 8-11.

Julien M.-P., Wathelet O., Dupré L., 2018 - « Déjouer le temps et l'espace, reprendre du pouvoir », *Techniques et culture*, n° 69, p.12-27.