

La tradition de la préparation du kimchi dans la Corée du nord-2



Bonjour, je m'appelle Clarine et je me demande si vous appréciez le kimchi [ou gimchi] coréen. Bien qu'en ayant déjà goûté, je n'imaginais pas pour ma part que son histoire était aussi ancienne et aussi riche. J'ai pu m'en rendre compte en réalisant ce sceau. Bien sûr, il était primordial d'indiquer au centre de ma création l'importance aujourd'hui primordiale du chou [d'autres légumes l'ont devancé] lequel va être mélangé avec toutes sortes d'épices, de piments et de produits de la mer qui vont fermenter. J'ai pu également comprendre que cette tradition s'appuyait aussi sur les techniques de conservation et c'est pourquoi j'ai fait figurer plusieurs hangari, poteries caractéristiques. Enfin dans la mesure où la fabrication suit le rythme des saisons, j'ai placé autour du sceau l'alternance des saisons...