



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

CORÉE DU NORD CUISINER SAVEUR

Le kimchi est un plat à base de légumes qui est préparé en assaisonnant différents légumes ou plantes sauvages comestibles avec des épices, des fruits, de la viande, du poisson ou des fruits de mer fermentés avant qu'ils ne subissent une fermentation lactique. La tradition de la préparation du kimchi a des centaines de variantes. Il est servi non seulement comme plat d'accompagnement à chaque repas, mais aussi lors d'occasions spéciales telles que les mariages, les jours fériés, les fêtes d'anniversaire et les cérémonies commémoratives, ainsi que les banquets d'État. Bien que les différences dans les conditions climatiques locales et les préférences et les coutumes des familles entraînent des variations dans les ingrédients et les recettes, la préparation du kimchi est une coutume commune dans tout le pays. La préparation du kimchi est principalement transmise de mère en fille ou de belle-mère à belle-fille, ou oralement entre femmes au foyer. Les connaissances et les savoir-faire associés au kimchi sont également transmis entre les voisins, les proches ou autres membres de la société qui travaillent collectivement, partageant le savoir-faire et les produits pour préparer de grandes quantités de kimchi pour les mois d'hiver. Cette activité, appelée «kimjang», stimule la coopération entre les familles, les villages et les communautés, contribuant à la cohésion sociale. La préparation du kimchi apporte à ses détenteurs un sentiment de joie et de fierté ainsi que de respect pour l'environnement naturel, les encourageant à mener une vie en harmonie avec la

nature.