

Manger cent façons

Sous la direction de
Benjamin Joinau et Simon Kim

L'Atelier des Cahiers

© Atelier des Cahiers, 2016

Sommaire

<i>Hansik</i> , une cuisine du partage	Yoon Dae-nyeong	12
<i>Mat</i> et <i>meot</i>	Pi Cheondeuk	20
Les couverts	Yoon Dae-nyeong	24
Incognito	Song Sokze	32
L'assaisonnement	Imbo	42
Le <i>doenjang</i>	Yoon Dae-nyeong	46
Le déjeuner sur l'herbe	Oh Gyu-won	56
<i>Domundaejak</i>	Heo Gyun	60
Les plats de mon pays	Choi Il-nam	70
Le chien	Yoon Dae-nyeong	84
Méditation autour d'un hamburger	Jang Jeong-il	94
Le goût intense du kimchi	Kim Jong-je	100
Le calligraphe et les gâteaux de riz	Conte anonyme	104
Bouches à nourrir	Pak Wan-seo	108
Soupe aux étoiles	Gong Gwang-gyu	114
Pour ma mère	Shin Kyung-sook	118
Le jour du Nouvel An	Pak Wan-seo	138
Les melons jaunes	Hwang Sun-won	146
Aucun aliment n'a mauvais goût	Pak Wan-seo	156
S'éveiller à la voie de la gastronomie	Song Sokze	174
Remerciements à Mun Seon-ro	Yi Gyu-bo	190
Les raisins verts	Yi Yuk-sa	194
La paix sur le monde	Gwak Jae-gu	198
Un appétit solitaire	Park Mog-wol	202
Un fin gourmet	Na Hee-deok	206

La voie du riz	Gong Seon-ok	210
J'ai faim de nouilles	Lee Sang-guk	226
Le dîner	Ham Min-bok	230
Les raviolis chinois	Choi Seo-hae	232
Le chant du calamar	Dasan	240
Le rat de bibliothèque	Kim Da-eun	244
Les goinfres	Song Sokze	270
Un bol d'orge	Yun Seon-do	280
Une bougie d'ail	Bok Hyo-geun	282
<i>Traducteurs</i>		285
<i>Glossaire</i>		289



Fin traducteur des sonnets de Shakespeare et poète lui-même, Pi Cheondeuk (1910-2007) a un sens aigu de la langue qu'il déploie pour nous rappeler ici que le goût est autant affaire de gastronomie que de sensibilité esthétique – un élément très important dans les pratiques culinaires coréennes où l'harmonie des couleurs et des formes est essentielle dans l'élaboration d'un repas.

Mat et meot

Pi Cheondenk

Mat est sensitif, alors que *meot* est affectif.

Mat se découvre dans l'instant, alors que *meot* est discret.

Mat est physiologique, alors que *meot* est spirituel.

Mat repose sur l'équilibre, alors que *meot* repose sur l'exception.

Mat est fugace, alors que *meot* a des résonances.

Mat est léger, alors que *meot* est profond.

Mat est tangible, alors que *meot* est idéal.

L'amour passionnel est *mat*, alors que l'amour platonique est *meot*.

Mat, c'est le goût, la saveur, alors que *meot*, c'est le goût, la grâce, le charme.

Or, *mat* et *meot* ne sont pas des antonymes. En effet, ils viendraient de la même étymologie. Car le contraire de

masitda « goûteux » est *madeopda* « dégoûtant », et que celui de *meositda* « grâcieux » est *meodopda* « disgrâcieux ».

Ainsi, *mat* et *meot* ne s'opposent pas mutuellement.

Comme le font le réalisme et le romantisme, *mat* et *meot* créent une belle harmonie.

Pourtant, il y a ceux qui se contentent de *mat*, alors que d'autres peuvent se passer de *mat*.

Mat requiert des expériences directes pour être vécu, alors que *meot* se contente d'observer.

Puisque *mat* lasse rapidement, je vis pour *meot*.

Traduit par Loïc Gendry et Park Ji-min





Yoon Dae-nyeong, que nous avons déjà rencontré, nous parle avec emphase du miso coréen, le « doenjang », cette pâte de soja fermentée qui sert à confectionner la soupe qui accompagne quasiment tous les repas de sa saveur suave et profonde. Souvent partagée dans une petite marmite collective, la soupe de « doenjang » est parée de toutes les vertus. En plus d'être une soi-disant panacée pour le corps, elle soignerait les cœurs si l'on en croit notre auteur. Pour lui, le « doenjang » est comme une mère. Et il illustre le profond symbolisme que possède ce plat simple dans la psyché coréenne par une anecdote douce-amère démontrant que le « doenjang » peut aussi servir à une déclaration d'amour.

Le *doenjang*

Yoon Dae-nyeong

C'est l'histoire d'un très bon ami. Il sortait avec une étudiante du même département à l'université. Jusqu'à son départ pour le service militaire, ils étaient tout le temps collés ensemble comme frère et sœur. Au restaurant, elle avait l'habitude de murmurer :

« Moi, je fais une excellente soupe de pâte de soja fermentée *doenjang jjigae*. »

Et à chaque fois, il ripostait d'un air maussade :

« Et tu la fais comment ? »

– Après avoir recueilli l'eau de lavage du riz, verse-la dans une cocote en terre. Tranche des demi-cubes de radis daikon, puis ajoute-les et fais bouillir longtemps après avoir couvert la cocote. C'est encore mieux si tu utilises un radis fermenté dans une jarre de *deonjang*. Rajoute des

tranches de tofu, et porte-les à ébullition. Plus tu fais bouillir le tofu, plus il est tendre. Ajoute des légumes comme des courgettes, des champignons, etc. Ensuite, saupoudre de poudre de piment et d'ail écrasé. Délaye bien la pâte de *doenjang* dans le bouillon. Tranche en diagonale des piments épicés de Cheong-yang et de la ciboule, ajoute-les et éteins le feu peu après. On n'a plus qu'à manger la soupe ensemble face à face !

– Moi, je n'y connais rien, mais c'est normal de rajouter le *doenjang* à la fin ?

– Si on le met dès le début, tous les ferments actifs dans la pâte crue vont mourir. Ça veut dire que la profondeur du goût va disparaître. »

Donc son secret, c'était de rajouter le *doenjang* à la fin. Mais pour lui, cette recette n'avait rien de bien particulier. Pourtant il répondait ce qui pouvait lui faire plaisir.

« C'est sûr, de nos jours, il paraît que les filles qui savent cuisiner une bonne soupe de *doenjang*, c'est aussi rare qu'un grand maître du patrimoine vivant... Et qu'est-ce que tu sais cuisiner de bon encore ?

– Le soufflé à l'œuf. Ce n'est pas simple de le faire bien lever. Et même s'il a bien levé, il retombe aussi vite.

– Et pourquoi ça ?

– En général, pour qu'il lève bien, on met du sucre ou du lait, mais en fait, ce qui est important, c'est la quantité d'eau. Il faut remuer doucement avec des baguettes jusqu'à l'ébullition.

– Ah bon ! »

C'était une jeune fille taciturne et modeste. Pas le genre de fille pétillante comme du Coca-Cola, mais posée et possédant un parfum profond comme les herbes sauvages du printemps.

Après avoir terminé sa troisième année, mon ami est parti au service militaire. La veille de son incorporation, ces deux-là ont bu du *soju* accompagné de ventrèche grillée *samgyeopsal* dans un restaurant devant l'université. À la fin du repas, on leur a servi de la soupe de *doenjang* et des bols de riz. Alors qu'elle goûtait la soupe avec sa cuillère, comme un tic, elle a dit :

« Ils ont tellement mis de monoglutamate de sodium, c'en est écœurant ! Et ils ont utilisé du *doenjang* industriel. Nous aurions dû aller chez moi et je t'aurais préparé une bonne soupe.

– C'est bon, viens, on va boire un verre de bière ailleurs. »

En buvant, une fois saoule, elle a dit :

« Plus j'y pense, plus j'ai le sentiment d'avoir fait une erreur. Avant ton départ à l'armée, j'aurais dû te préparer un repas.

– C'est gentil, mais comment pourrais-je aller chez une jeune fille pour me faire inviter à manger ?

– C'est vrai, après tout... »

Le lendemain, elle l'a accompagné à la gare d'où partait le train d'incorporation.

« Au revoir. Jusqu'à la quille, prends bien soin de toi.

– Tu viendras me voir ?

– On verra.

– J’espère que tu viendras. »

Mais elle n’a pas répondu. Juste avant le départ du train, elle a fait demi-tour et elle est sortie de la gare. Pendant qu’il était au service, il lui écrivait, mais il n’a jamais reçu de réponse. À l’occasion d’une permission, il s’est renseigné et on lui a dit qu’elle s’était mariée dès qu’elle avait été diplômée.

Cette nuit-là, il est rentré saoul chez lui, et, assis en face de sa mère, il a discuté avec elle.

« Tu l’aimais, cette fille ? lui a demandé sa mère avec circonspection.

– Je crois, oui. Après tout, on est sortis ensemble pendant trois ans.

– Alors, elle aussi, elle t’aimait.

–

– Mais vous vous êtes bien dit quelque chose avant ton départ à l’armée ?

– Non, rien de particulier. »

À ce moment, il se souvint de ce qu’elle avait l’habitude de murmurer comme un tic : « Moi, je fais une excellente soupe de *doenjang* ».

À ces paroles, sa mère lui dit :

« Ça voulait dire qu’elle souhaitait que tu l’épouses, comment as-tu pu l’ignorer ?

– ...

– Espèce de grand dadais ! Si tu savais pas, il fallait demander à ta mère ! »

Le mot *jang* renvoie à des condiments comme le *deonjang*, la sauce soja, *ganjang*, la pâte de piment fermentée *gochujang*, la sauce à l'orge et au soja *makjang*, la pâte fermentée *cheonggukjang*, etc. Le mot *doenjang* est composé de « *doen-* », issu du verbe *doeda* qui signifie devenir et indique ici une bonne consistance de cette pâte. On verse dans une grande jarre de la saumure sur les blocs de pâte de soja séchée appelés *meju* et on laisse fermenter le tout. On filtre le liquide qui va devenir la sauce soja, et ce qui reste dans la jarre, c'est le *doenjang*.

On dit que le *doenjang* possède les « cinq vertus » :

Constance : mélangé à d'autres goûts, il conserve le sien.

Résistance : il se conserve longtemps sans se gâter.

Pureté du Bouddha : il élimine les odeurs rances ou fétides.

Bienveillance : il adoucit les goûts épicés.

Harmonie : il réalise l'harmonie entre tous les plats.

Les *jang* sont des produits vivants issus du hasard de la fermentation des microorganismes – comme l'alcool ou tout autre aliment fermenté. Ne doit-on pas considérer les produits fermentés comme un « cadeau » tombé du ciel ? Encore de nos jours, en Corée, la fabrication du kimchi d'hiver, appelée *gimjang*, ou celle de tous les produits du *jang*, font partie des événements domestiques les plus importants de l'année. À l'époque du Joseon (1392-1910), à ces occasions, on procédait, dit-on, à des ablutions et on

se couvrait la bouche d'un papier de mûrier afin de bloquer les forces de vitalité négative. C'était apparemment un rituel très rigoureux.

L'obtention d'un produit fermenté requiert un processus compliqué. À l'automne, on doit faire bouillir puis cuire à la vapeur des haricots de soja récoltés dans l'année, puis en faire ce bloc appelé *meju* que l'on met à sécher, et qui est par la suite entouré de cordelettes de paille de riz et suspendu enfin dans une pièce de la maison. La fermentation se produit alors lentement sous l'action des ferments et des bactéries *Bacillus natto* présentes dans la paille. Un *meju* dont la fermentation a bien pris présente en surface une moisissure mêlée de brun et de blanc alors que le cœur est d'une chaude couleur ocre. Traditionnellement, on le fabrique le premier mois lunaire et on le consomme dès le printemps après un mûrissement de cent jours. La pâte de haricot ainsi obtenue après mille efforts contribue donc vénérablement à la vie des hommes par sa matière qui marie le sacré et le profane.

Quand je vivais sur l'île de Jeju, de 2003 à 2005, j'ai eu l'occasion de dîner avec le professeur Byeon Yeong-seop de l'université Korea, qui était venu donner une conférence au musée folklorique local. En plus d'être comme moi un apologiste du *doenjang*, ce spécialiste de l'histoire de l'art coréen était aussi végétarien. Voici ce qu'il répondit quand je comparai le *doenjang* à une mère.

« Moi je le comparerais au Bouddha.

– Vous êtes bouddhiste ?

– Pourquoi ? Vous, vous êtes un croyant de la « foi maternelle » ?

– Je voulais dire que toute la création est comprise dans le goût de la mère-*doenjang*.

– Et n'est-ce pas justement ce qu'est le Bouddha ? »

Je me souviens que nous avons bien ri lors de cet échange.

On utilise le *doenjang*, ainsi que la sauce soja, comme condiment. Mais l'usage que l'on en fait est bien plus subtil et varié que cette simple catégorisation. Quand on a une indigestion ou quand on se fait piquer par un insecte, en particulier une abeille, on l'utilise comme médicament, et l'été, délayé dans de l'eau froide, il sert à étancher la soif. Il y a peu d'aliments aussi efficaces contre la gueule de bois le lendemain d'une soirée arrosée. Il remplit la fonction de nettoyer notre corps de toutes les toxines accumulées. Et depuis longtemps, il est utilisé dans la pharmacopée populaire comme traitement anti-cancer. Le *doenjang* est un aliment doux à la nature froide. Aussi quand le corps ou l'esprit s'échauffent, son odeur seule suffit à nous apaiser. Et cela peut prêter à sourire, mais après une scène de ménage, le couple assis en tête-à-tête autour d'une soupe de *doenjang* voit sa colère disparaître comme si de rien n'était. C'est en de telles occasions qu'il faut plonger ensemble sa cuillère dans la cocotte. Quand elles s'y rencontrent dans la soupe, les cœurs glacés soudain se dégèlent de conserve.

À une époque, il m'est arrivé de voyager à la recherche du *doenjang*. En parcourant les provinces du Gyeongsang, du Jeolla et du Gangwon, j'ai été nourri chaque jour, comme on dit, de « *doenjang* de Joseon », ce *doenjang* coréen fait maison. Ils avaient tous un goût exceptionnel. Mais ce n'était pas ce goût profond et suave que je recherchais...

C'était à l'époque où j'habitais à Jeju. De retour d'une marche en montagne, je me suis arrêté dans un petit bistro sans prétention de Aewol où je mangeai une soupe de *doenjang* qui, soudain, malgré moi, m'interpela le bout du nez. En un clin d'œil, mon estomac, qui avait été pendant longtemps comme noué, se trouva libéré – comme on se sent vidé après avoir bien pleuré.

Je demandai à la patronne comme si de rien n'était d'où elle venait, et elle me répondit qu'elle était originaire du Chungcheong-do. Comme j'ai été surpris en mon for intérieur ! C'est de cette région que je viens moi aussi. En d'autres mots, cette soupe qu'avait préparée la patronne avait exactement le goût de la soupe de *doenjang* de ma mère...

Traduit par Han Hye-jin, Jeon Jun, Park Su-hyeon et Park Jeong-ha,
avec l'aide de Benjamin Joinau



Heo Gyun (1569-1618) est un lettré et un homme politique d'origine noble né dans la ville de Gangneung, dans le Gangwon-do. Bien qu'ayant atteint de hautes fonctions dans l'administration royale, il sera plusieurs fois banni et sera même condamné à mort pour ses idées jugées trop libérales. Durant ses exils, il écrira de nombreuses œuvres, dont le célèbre roman du Robin des Bois coréen, la « Vie de Hong Gil-dong » (dont la paternité lui est cependant contestée). Le « Domundaejak » ici présenté en extraits est une œuvre unique qu'il a rédigé quand, loin de la cour et de sa vie luxueuse, il rêvait aux nombreux plats qu'il ne pouvait plus déguster. Dans cette liste unique, il nous livre le premier relevé des « appellations contrôlées » coréennes, certaines étant encore fameuses de nos jours, et beaucoup désignant des plats exotiques disparus. Mais on y voit déjà l'importance des régions et de leurs spécialités, un phénomène qui se développera plus tard en France au XVII^e siècle. Et surtout qu'un lettré confucianiste pouvait aussi être un vrai gourmet ! Pour la petite histoire, son père, Heo Yeop, avait développé un tofu unique caillé à l'eau de mer, le « Chodang dubu », toujours produit de nos jours à côté de Gangneung.

Domundaejak

屠門大嚼

Heo Gyun

Introduction

Bien que venant d'une famille pauvre, du temps où mon défunt père était encore en vie, de nombreuses personnes nous envoyaient de délicieux présents des quatre coins du pays, aussi quand j'étais enfant, j'ai eu l'occasion de goûter à toutes sortes de mets rares et précieux. Devenu adulte, je me suis marié dans une famille riche et j'ai pu manger toutes sortes de plats raffinés. Durant les invasions japonaises (1592-1598), fuyant les incendies causés par la guerre, j'ai trouvé refuge au nord dans la maison de ma famille maternelle à Gangneung. Là-bas, j'ai pu découvrir toutes sortes de fruits de mer insolites d'une région inconnue. Quittant la vie oisive, j'ai par la suite été amené à visiter le pays du nord au sud en fonction de mes postes, ce qui m'a permis de goûter à tous les produits du pays, et je peux dire qu'il n'y a pas une spécialité ou un plat de renom que je n'aie pas goûté.

Manger et se reproduire sont les fonctions de base de l'être humain. Le fait de manger est lié directement à la survie. Les anciens sages considéraient que les gens qui s'adonnent à la bonne chère sont vulgaires, mais par là, ils désignaient ceux qui aiment seulement manger et qui ne pensent qu'à leur propre profit. Cela ne signifie pas pour autant qu'il ne faille pas manger ou ne pas en parler... Sinon, pourquoi auraient-ils alors indiqué les « huit trésors du goût »¹ dans le « Livre des rites » ? Et pourquoi Mencius aurait séparé la consommation du poisson et de la patte d'ours ? J'ai lu autrefois le « Canon de la gastronomie » (*Sikgyeong*, 食經) de He-zeng² et la « Liste des plats » (*Sikdan*, 食單) du duc de Shu³ qui ont conservé tous les plats de ce monde sans exceptions ; il n'en dénombreaient pas moins de dix mille sortes. Mais si on les regarde de plus près, on se rend compte qu'ils n'ont noté que les jolis noms, juste comme des moyens pour impressionner les gens.

Notre pays est certes situé dans une région isolée, mais il est entouré de mers et parcouru de sommets élevés, aussi est-il riche en produits variés. Si l'on en changeait les appellations en suivant les catégories de monsieur He et de monsieur Wei, le chiffre en approcherait bien les dix mille.

Alors que, suite à une faute, je me trouvais banni au bord de la mer, ma table était si pauvre que le riz, et même le son de riz, y manquaient. Elle était simplement composée d'anguille ava-

1 Il s'agit de huit plats délicieux et roboratifs recommandés pour les personnes âgées dans ce classique chinois.

2 He-zeng (199-278), lettré, homme politique et gastronome chinois très exigeant. Parmi ses œuvres, il y a bien un livre intitulé *Pyeong-an-gongsikdan*, mais point de *Sikgyeong*, qui doit être ici une erreur de l'auteur.

3 Ce titre (duc Zhao de Shu) renvoie à Wei Juyuan (631-710), un fonctionnaire du règne des Tang, auteur d'un *Somiyeonsikdan*.

riée, de poisson fétide, de pourpier *soebireum* et de céleri chinois sauvage *minari*. Et même si j'en mangeais double quantité, la faim me tirait toute la soirée. Alors je pensais en salivant à cette époque passée où je me gavais de plats exquis et variés à en être dégoûté. J'aurais voulu y regoûter, mais ils étaient hors d'atteinte comme les pêcheurs de Xiwangmu, la Reine-mère d'Occident de la mythologie chinoise, et comme je n'étais pas Dongfang Shuo⁴ qui avait pu lui voler les pêches célestes, je ne pouvais m'en délecter.

Finalement, je me suis décidé à faire une liste de ces aliments par catégorie et à la regarder de temps en temps en imaginant que je me délectais d'une bouchée de viande. Après en avoir fini la rédaction, je lui donnai le titre « Domundaejak »⁵ afin de mettre en garde ceux qui, ayant réussi en ce bas-monde, ont une table trop luxueuse ignorant la tempérance, en leur rappelant que la richesse et la gloire, comme les plaisirs de la table, ne sont qu'une joie éphémère.

Écrit par Seongseonggeosa⁶ le 21^{ème} jour du 4^{ème} mois lunaire de la 3^{ème} année du règne du roi Gwanghaegun (1611).⁷

4 Lettré de la dynastie chinoise Han, et personnage mythique.

5 Expression signifiant : « se lécher les babines en passant devant un étal de boucher ».

6 惺惺居士 : un des noms de plume de Heo Gyun, signifiant « le lettré sans charge (retiré chez lui) qui a atteint l'éveil » (ou qui vit dans un état de grande sérénité).

7 Ordre de la traduction des termes : équivalent français s'il existe, transcription du nom sino-coréen en *hanja*, nom sino-coréen en *hanja*, équivalent coréen moderne si différent du nom sino-coréen du texte, nom savant s'il n'y a pas d'équivalent du mot en français.



Pak Wan-seo, déjà rencontrée plus haut, est une autre écrivaine hantée par l'image de la mère – rôle qu'elle-même a tenu avec dévotion puisqu'elle ne commença sa carrière littéraire qu'à la quarantaine, après le départ de ses enfants. C'est aussi le chantre du souvenir et de l'enfance. Ici, elle nous emmène dans cette période particulière qu'est le Nouvel An lunaire, « Seollal », une occasion de déguster des plats uniques.

Le jour du Nouvel An quand la vie était douce

Pak Wan-seo

Quand j'étais petite, la chambre principale de ma maison à la campagne était toujours bien chauffée et humidifiée. Le sol n'était jamais brûlant, sauf un jour particulier où il devenait tellement brûlant qu'on ne pouvait marcher dessus : c'était la veille du jour du Nouvel An où on faisait du *yeot*, du caramel de sirop de malt.

Ma mère et ma tante faisaient réduire l'eau de malt dans un gros chaudron en fonte en entretenant pendant toute la nuit un feu de branches de pin vertes. Pour les enfants, la préparation du *yeot* semblait durer une éternité. Nous n'arrêtions pas de rôder autour de la cuisine pour goûter le plus tôt possible la saveur douce de l'eau du malt. À l'époque, son goût sucré faisait languir les enfants de la campagne.

Chaque fois que j'allais à la cuisine pour un bol de riz malté à l'eau, je demandais à ma mère combien de nuits il y avait encore jusqu'au jour de l'An. Au lieu de me répondre, elle levait trois doigts d'un air indifférent. En léchant le reste de l'eau du malt, je levais comme ma mère trois doigts : passer encore trois nuits me semblait si long. J'imaginai que le lendemain, ce serait le jour de l'An.

Ma mère remplissait une grande jarre avec de l'eau de malt encore coulante avant qu'elle n'épaississe complètement. On appelle cette eau de malt coulante le *jocheong* ou le *yeot* sirupeux. Les habitants de Gaeseong préparaient beaucoup de *jocheong*. Ce n'était pas, comme les Séouliens, pour accompagner les *injeolmi*, les gâteaux de riz glutineux rectangulaires. Quand ils avaient des invités, ils confectionnaient des petites balles de farine de riz gluant, cuisaient ces *gyeongdan* à l'eau bouillante et les enrobaient de *jocheong*.

Le mariage des *gyeongdan* et du goût pur du *yeot* de sorgho me donnait une sensation merveilleuse. C'était pour moi le meilleur goût parmi toutes les saveurs des plats du Nouvel An lunaire.

Les femmes conservaient en général le *yeot* sous forme de disques, mais la moitié du *yeot* servait à préparer un gâteau appelé *gangjeong*. Pour le préparer, on mélangeait au *yeot* des grains de riz soufflés, des haricots de soja grillés, des cacahuètes torréfiées sans leur peau rouge. On conservait ce mélange sous forme d'un disque épais. On mangeait du *gangjeong* pour le casse-croûte à la maison ou on en servait à mes cousins qui venaient chez nous le premier de l'An pour souhaiter la bonne année.

Le *gangjeong* des adultes était un peu différent. On grillait du sésame blanc et du sésame noir séparément et on les mélangeait au *yeot*. On étalait au rouleau la pâte de sésame ainsi obtenue en la saupoudrant de poudre de soja et on la découpait en petits losanges. Ce *gangjeong* était à la fois beau et appétissant, avec un goût d'huile de sésame.

Je me souviens qu'on le conservait dans une grande jarre. J'étais désespérée à cause de l'impossibilité de chiper une poignée de *gangjeong*, car la jarre me semblait encore plus grande qu'un adulte. En fait, elle n'était pas aussi grande que je l'imaginai. Un jour, moi et mes cousins, on s'était portés sur les épaules pour ouvrir la jarre, mais elle était en réalité même plus petite que moi. On a trouvé ça vraiment bizarre.

Il y avait une autre singularité que j'ai connue dans mon enfance. Chez moi, on préparait, pour le jour du Nouvel An, du *garaetteok*, des gâteaux de riz en forme de baguette puis découpés en rondelles, non pas comme le *jorangtteok* de nos voisins en forme de cocon avec une taille de guêpe.

C'est quand mon grand-père était enfant que toute sa famille a quitté Séoul pour s'installer à Gaeseong. On n'était donc pas une famille de Gaeseong depuis des générations. Pour une raison que j'ignorais, il fallait toujours que mon grand-père fasse étalage de ses racines séouliennes : c'est pourquoi il s'obstinait à demander qu'on prépare la soupe de *garaetteok* au lieu de celle de *jorangtteok*.

Pour moi, le *tteok* du Nouvel An était toujours plus appétissant chez nos voisins. Leur soupe de *jorangtteok* me

semblait très alléchante, pourtant j'étais déçue de son goût, que je trouvais insipide. Quand les enfants rendaient visite aux voisins pour souhaiter la bonne année, on leur préparait des plats de Nouvel An, mais on ne leur donnait jamais d'étrennes. Comme on vivait dans une région reculée à huit kilomètres de Gaeseong, il n'y avait pas de magasin dans notre village. Du coup, jusqu'au jour de mes huit ans où l'on a déménagé à Séoul, je ne savais pas à quoi servait l'argent même si j'avais eu quelques occasions d'en voir.

C'était pendant les trois premiers jours du Nouvel An lunaire que les mères et grand-mères étaient les plus occupées à accueillir les visites du Nouvel An. Les mères ne recommençaient à sortir que le quatrième jour.

Leur première visite était pour la chamane. En général, c'était une visite en groupe, pas une visite individuelle. On appelait cela la visite du Nouvel An chez la chamane.

Les chamanes de Gaeseong et leurs divinités habitaient Dokmulsan, l'un des hauts lieux du chamanisme. Les villageoises allaient à Dokmulsan demander l'avenir à la chamane.

Comme si c'était hier, je vois encore les femmes partir à travers la mélancolie du paysage hivernal, où sur les rizières gelées les enfants jouant à la toupie dans leurs habits du Nouvel An en coton matelassé faisaient des taches de couleur rose, jade et bleu indigo.

Dans mon souvenir, les femmes ne s'habillaient pas de couleurs vives sauf les nouvelles mariées. À partir de l'âge de trente ans, les femmes portaient des vêtements de coton blanc ou vert jade soigneusement amidonnés.

Les mains dans leur robe-tablier, elles portaient sur la tête un petit sac de céréales. Les habitantes de Gaeseong étaient capables de porter n'importe quoi sur la tête.

Quand les chaussettes serraient les pieds en été, elles les enlevaient, les pliaient en deux, se les mettaient sur la tête, puis marchaient comme ça, les mains libres. La tête chargée de fardeaux tels qu'une jarre à eau, une gerbe de riz, un sac de céréales ou un panier de fruits, assez lourds même pour des hommes robustes, elles restaient libres de leurs mouvements, de la tête comme des mains. Elles ne maintenaient jamais leur fardeau avec les mains, et continuaient à regarder tout autour d'elles comme si de rien n'était. Un petit sac de céréales n'était rien pour elles. Elles marchaient vivement, mais sans précipitation. Elles marchaient en profitant pleinement de leur liberté tout en se racontant les potins du village. Les histoires continuaient chez la chamane, dont la maison était pour elles un des lieux où elles se retrouvaient.

Ça ne servait à rien de s'impatienter, car c'était chacune son tour. Chacune donnait son sac de céréales et posait des questions à la chamane. Elle demandait la « chance du Nouvel An » pour toute la famille, les beaux-grands-parents, les beaux-parents, le mari, les beaux-frères, les belles-sœurs, en terminant par ses propres enfants.

Elles ne s'attendaient pas à ce que l'un ou l'autre fasse carrière, entre dans une université prestigieuse ou devienne riche. Ce qu'elles voulaient savoir, c'était seulement si la famille serait en bonne santé et quand les belles-sœurs

se marieraient. Elles ne pensaient pas à rentrer chez elles même après la fin de leur tour. La pièce était bien chauffée et les histoires continuaient.

Les habituées étaient invitées au « grand déjeuner ». La soupe de *jorangtteok* que je mangeais chez la chamane aux côtés de ma mère restera ancrée dans ma mémoire comme le meilleur plat de Nouvel An de ma vie.

Traduit par Lee Youngji et Gilles Ouvrard



© Atelier des Cahiers, 2016



La gastronomie inspire des pensées philosophiques aux écrivains, car elle est bien plus qu'un besoin élémentaire de la vie – ou peut-être justement parce c'est une contrainte universelle qui cristallise l'esprit des humains et des communautés auxquelles ils appartiennent. Gong Seon-ok (née en 1964 dans le Jeolla-do) nous introduit ici à la « voie du riz », nous montrant que notre manière de manger exprime tout un système de valeurs et même une éthique.

La voie du riz

Gong Seon-ok

J'ai eu l'occasion d'aller sur les terres de Bonghwa, dans la province de Gyeongbuk. Il y avait là-bas deux beaux garçons qui vivaient avec leur grand-mère. Leur maison était une hutte. Les deux frères, qui avaient à l'époque douze et treize ans, travaillaient un champ de piments rouges avec leur grand-mère. Leur seul moyen de subsister se résumait à ce tas de piments dans leur champ à flanc de montagne. Les garçons, une fois revenus de l'école, se changeaient et couraient au champ. Leur famille vendait les piments pour payer le riz, payer les condiments, payer l'école. Cependant, leurs repas ne consistaient pas de riz blanc. C'était du riz mélangé avec des pommes de terre et du millet à parts égales. C'est ce que je pensais... au début.

Quand j'y suis retournée la fois suivante, il n'y avait pas de riz blanc dans le repas de la famille. Ils mangeaient un mélange fait uniquement de pommes de terre et de millet. Pour tout vous dire, c'est à ce moment que j'ai compris que le repas que j'avais vu auparavant était réservé aux jours où l'on recevait des invités importants. Un certain photographe a fait un reportage sur la famille dans un magazine. Oh mon Dieu, dire qu'il y en a encore qui se nourrissent de millet et de pommes de terre à notre époque. Des mondains, après avoir lu l'article sur la famille, sont venus visiter ceux-ci pour leur apporter de l'aide. Il y avait parmi eux des gens d'église, des assistants sociaux, des gens de la télévision. Mais les garçons ont refusé ces personnes venues leur tendre la main. Non, ils les ont rejetées. Ils n'avaient qu'une seule raison : une fois qu'ils attraperaient ces mains tendues et qu'ils commenceraient à manger du riz, ils ne voudraient probablement plus jamais manger de pommes de terre et de millet. S'ils acceptaient cette aide et mangeaient du riz, ils commenceraient à rabaisser ces repas faits par leur grand-mère. Certes le riz blanc serait meilleur en bouche, mais pour ces garçons les pommes de terre et le millet de leur grand-mère étaient plus précieux. Pour eux, ce n'était pas que de la nourriture, c'était l'amour de leur grand-mère. C'était ses larmes. Et puis, et puis c'était tout simplement elle.

Les garçons auraient pu accepter l'aide des mondains, manger du riz blanc et étudier dans de meilleures conditions, mais ce faisant ils avaient peur d'oublier l'amour de

leur grand-mère, non, leur grand-mère elle-même. Et à ce moment, ces garçons des montagnes de Bonghwa dans la province du Gyeongsang du Nord m'ont appris une chose. Que les repas consistaient en de l'amour. Qu'ils soient faits de pommes de terre ou de millet, ils sont faits d'un amour inestimable – comment pourraient-ils être moins précieux que du riz blanc sans amour ? C'est ainsi que les garçons ont refusé cette route menant à un riz facile, et marchent aujourd'hui encore à pas lourds sur cette longue voie, escarpée et rude, vers les pommes de terre et le millet. Escarpée et rude, mais la voie de la dignité.

Si pour les garçons de Bonghwa la route menant au repas, ce chemin pour obtenir un bol de nourriture était la voie de la dignité, pour la grand-mère de la hutte de Gokseong, dans la province de Jeolla, c'était la voie de l'honnêteté. C'était quand je vivais à Gokseong, un soir sombre une fois le soleil couché, j'ai découvert cette maison en faisant le tour du quartier, mon enfant sur le dos. Une hutte au pied de la montagne, toutes lumières éteintes. Tout d'un coup, le bruit d'une personne en est sorti. J'ai cru que c'était un fantôme. Surprise, je suis entrée dans la cabane et j'y ai vu une tout petite grand-mère aux cheveux blancs, en train de dîner. Une soupe de *doenjang*, de la pâte de soja fermentée en guise de seul plat d'accompagnement, elle y trempait son orge avant de le manger.

Comme j'entrais, la grand-mère m'a tendu un bol. « Mangeons ensemble », m'a-t-elle fait. Elle me disait

qu'elle avait vécu toute sa vie en mangeant sa seule soupe avec de l'orge cuit à l'eau. Qu'il n'y avait de rien de plus rassasiant qu'un bol d'orge avec un autre de soupe de *doenjang*. Elle disait que tout ce qu'on qualifiait de délicieux dans ce monde, elle ne le trouvait pas fameux. Qu'après une journée de travail sous un soleil de plomb, un bol d'orge mangé dans le noir avec les mains terreuses une fois rentrée à la maison était meilleur que n'importe quel festin. Ces deux bols étaient son sang et sa chair, sa vie en dépendait littéralement. Elle mangeait un bol d'orge trempé dans la soupe, buvait un verre d'eau et allait se coucher. Et elle se levait avec le soleil, mangeait encore de l'orge avec de la soupe, allait travailler son champ, revenait à la tombée de la nuit, mangeait encore de l'orge avec de la soupe dans le noir et allait se coucher. C'était toute sa vie. Elle cultivait dans son champ le soja de la soupe et l'orge qui allait avec. Et elle vivait en mangeant ça.

La grand-mère n'avait besoin d'aucune nourriture de ce monde, ni d'aucune futilité. Il lui suffisait de faire du feu, de faire cuire l'orge et de poser sur la marmite la soupe de *doenjang* pour la cuire à la vapeur, de manger assise à califourchon sur le foyer où le feu brûlait, et d'aller se coucher dans la chambre réchauffée par ce même feu. Ah, ce bol d'orge et son accompagnement étaient tout juste la vie de cette grand-mère. C'est ainsi qu'à cet instant, elle m'a appris une chose : que les gens qui ne mangeaient qu'une seule soupe de *doenjang* n'avaient pas de raison de commettre le moindre péché dans ce monde. Que les péchés

de ce monde étaient commis par ceux qui recherchaient les gourmandises et les festins. C'est bien parce qu'elles se nourrissent que d'une seule chose qu'on dit des bêtes sauvages qu'elles sont « innocentes ». La voie de la dignité et de l'honnêteté, c'est par le repas qu'on l'arpente. Ou plutôt, c'est cette voie qu'il faut arpenter pour un bon repas. Cependant pour obtenir un bol de riz, jusqu'où iront les lèche-bottes, jusqu'où iront les minables, jusqu'où iront les puérils et les mesquins ? C'est ainsi que je me demande si mon écuelle d'aujourd'hui a été obtenue par ma dignité, ou par ma servilité. Non, c'est plus que ça, je me demande instinctivement si c'est un repas que j'ai obtenu par mérite, ou par facilité.

Quand je pense au riz, je me souviens d'une scène de mon enfance. L'hiver de mes huit ans, on n'avait plus de riz à la maison. Vraiment, quand on ouvre une jarre vide de tout grain de riz, ça vous donne des frissons jusqu'au visage. Ce n'est pas une blague. Une jarre de riz pleine exulte de chaleur. On pourrait dire que c'est l'énergie de l'espoir et des aspirations. Une jarre de riz est habituellement plus grosse qu'un saloir, son corps est renflé, elle est inégale et rugueuse, d'un noir satiné. Nous, on l'appelait « la cruche ».

On n'avait pas de rizière chez nous. Mon père, chef d'une maisonnée sans rizière, avait quitté son foyer et errait afin de trouver l'argent nécessaire pour en acheter une, pour nous assurer notre approvisionnement en riz. Mon

père remuait ciel et terre pour la survie de la famille et nous, restés à la maison, on défrichait les champs en montagne et on y plantait du riz pluvial, qu'on appelait « riz des hautes terres ». Les montagnards aussi voulaient leur riz, mais comme ils n'avaient pas de rizière, ils plantaient leurs grains dans des champs. Le riz pluvial était une sorte de solution palliative pour ces gens de la campagne sans rizière. C'était leur façon de se battre. Ceux qui n'y connaissent rien croient que le riz ne pousse que dans des rizières, mais il peut aussi pousser dans les champs.

Quand je regardais en contrebas du versant de colline où nous récoltions notre riz pluvial, j'étais tellement jalouse de ces gens dans les plaines dorées qui hissaient sur des chars à bœufs des piles de plants de riz irrigué. Et je me sentais tellement seule. Les enfants des propriétaires de rizières n'étaient pas seuls comme je l'étais. Ils attrapaient des sauterelles, gambadant dans les prés au milieu des travailleurs qui ne faisaient qu'un. Ils pouvaient aussi faire des roulés-boulés sur les tas de plants. Les enfants des rizières pouvaient remplir leur enfance uniquement de « rires ». Mais pour les enfants sans rizière, il n'y avait que le travail.

Pour être plus précise, ce n'était pas du travail mais du labeur. Le repas était toujours source de terreur. Enfin non, ce n'était pas le repas mais l'heure du repas qui était terrifiante. Ce n'était pas la pauvreté, mais la faim qui faisait peur. Mais pourquoi est-ce qu'à présent je trouve que cette époque n'était pas du tout malheureuse, même avec des conditions pareilles ? Je peux encore le dire, là, mainte-

nant : le moi d'antan avait faim, mais n'était pas pauvre, par rapport à ce moi d'aujourd'hui, misérable mais le ventre plein.

Pour en revenir à notre sujet, je fauchais le riz de haute montagne « seule » avec ma mère, le chargeait sur ma tête et l'égrenait sur un râteau. Un après-midi tranquille d'automne, alors que maman et moi battions le riz, tout ce que j'avais mangé était quelques kakis verts macérés dans de l'eau salée pour réduire leur âpreté. Mais sachant qu'on allait bientôt avoir du riz, je n'avais pas faim les jours où l'on égrenait. J'avais déjà le ventre plein à l'idée de remplir notre cruche.

Le riz pluvial s'est fait rare avant l'arrivée du printemps, forcément. Dans notre champ, il fallait aussi planter du soja, des patates douces, des radis daikon et des choux chinois. Le riz planté dans un coin s'est épuisé facilement, même en n'en mélangeant qu'une poignée à la fois aux légumes du champ, histoire de se dire « Ah ! C'est du riz ! » Il restait encore énormément de patates douces, mais le précieux riz, même mangé à rations de moineau, avait disparu avant même qu'on ne s'en rende compte, comme si quelqu'un nous l'avait volé. Ah, quelle tristesse !

Une quinzaine de jours après le Nouvel An lunaire, un certain jour de février, on m'a dit d'aller chercher du riz chez la grand-mère Bongdong, qui avait un grand cœur. J'y suis allée avec ma mère, une lanterne à huile à la main et un seau en cuivre sur la tête. La maison de la grand-mère Bongdong se trouvait au-delà de la bamboueraie, sous des

ombrages. Forcément, il neigeait. Sur le chemin du retour, dans la nuit noire, sous la neige tombante, j'ai fini par glisser et tomber sur le chemin plongé dans une perpétuelle pénombre, avec le seau plein de riz. Dans la pénombre, ne sachant pas distinguer le riz de la neige, les mains engourdies par le froid, j'ai ramassé ce que je pouvais. Une fois la neige fondue, c'est à dire un jour où j'avais mangé des patates douces du matin au soir, je suis retournée creuser au même endroit, ne pouvant toujours pas refouler mes regrets. Il n'y avait aucune trace du riz. Je suppose que les moineaux l'avaient mangé.

Un « fils de propriétaire de rizières », vêtu d'un pantalon d'ouate, me regardait avec un air rêveur, moi, haletante à force de creuser la terre dans mes vêtements sans doubleure. Il m'a demandé ce que je faisais. J'ai rougi, et je me suis mise à piétiner la terre que j'avais creusée, prétendant l'aplanir. Il a fait de même. Je me demande s'il s'en souvient. Est-ce qu'il se demande encore pourquoi ce jour-là, je sautillais sur le tas de terre que j'avais creusé... ?

Quand j'avais neuf ans, mon instituteur m'a interpellée alors qu'il vérifiait nos journaux. « Hé, Gong Seon-ok, comment ça se fait que tu passes tes journées à parler de nourriture, sale gosse. Je comprendrais si tu parlais de ton petit-déjeuner, de ton midi ou de ton dîner. Mais toi, "cet oiseau dodu qui vole dans le ciel doit être vraiment bon, si je l'attrape et que je le plume, il serait excellent en rôti". » Les enfants ont ri. Le professeur ne riait pas. Puis il a com-

mencé à traquer les enfants qui se nourrissaient de bêtes sauvages à tort et à travers.

« Levez la main si vous avez déjà fait griller des grenouilles. »

Personne n'a levé la main.

« Levez la main si vous avez vu quelqu'un faire griller des grenouilles. »

Jo Jae-sun a levé la main.

« Qui en a mangé ?

– Yi O-bok.

– Yi O-bok, lève-toi.

– Mais monsieur, Jo Jae-sun a grillé un serpent, lui. »

Comme si tout ce qu'on avait envie de « griller », et comme si tout ce qu'on mangeait n'était que des oiseaux, des grenouilles et des serpents. Les garçonnets s'occupaient des bêtes, les fillettes de la cueillette, et tout ce petit monde subsistait de ça.

Mais l'instituteur nous avait parlé. De par sa nature de pédagogue, il ne pouvait que parler pédagogiquement, dans toute son attitude pédagogique.

« Il ne faut faire de mal à aucune créature de ce monde, même le moindre insecte. La prochaine fois que vous verrez des oiseaux dans les cieux, vous devez rêver de pouvoir parcourir le monde comme eux. Si vous pensez qu'à les manger, comment vous pouvez devenir des grandes personnes ? Et je le répète encore une fois, si rien que maintenant vous écrasez ne serait-ce qu'un insecte, de quoi vous serez capables une fois plus grands ? Quand j'en vois qui

tuent à coups de pieds des grenouilles et les embrochent, en tant qu'enseignant ça me déçoit beaucoup. Si vous êtes aussi cruels, je ne peux pas m'empêcher de m'inquiéter de ce que vous allez être capables de faire en étant adultes », qu'il disait.

De tous les enseignants que j'ai eus, l'instituteur qui parlait comme ça reste tout de même le meilleur dans mes souvenirs. Il faut dire qu'il y en avait aussi qui ne se limitaient pas aux remontrances pédagogiques et confisquaient les « récoltes » et le « gibier » des enfants. Ce qui n'était pas un problème en soi, mais ces profiteurs par contre...

Bref, suivant les enseignements de ce professeur que j'estimais le plus, je gardais « un cœur innocent » et je voulais vivre « droitement ». Mais la réalité ne m'y a pas autorisée. À cette époque, les enfants – et moi avec – qui voulaient manger les oiseaux planant dans le ciel, les grenouilles et les serpents, nous n'étions pas cruels, nous étions « cruellement » affamés. Je ne m'en souviens pas, mais ce soir-là, c'est peut-être ce que j'ai écrit dans mon journal, allongée sur mon ventre vaguement rempli des habituels patates douces ou radis blancs.

« À partir de maintenant, je deviendrai une gentille petite fille qui ne pensera plus à manger les oiseaux qui volent dans le ciel. »

Pendant le même soir, le chasseur de grenouilles Yi O-bok n'a vraisemblablement pas écrit qu'il deviendrait un gentil garçon, comme je l'avais fait. C'est que je l'ai vu une paire de fois chasser la grenouille, même après ce jour.

Durant la canicule de l'été de mes onze ans, ma mère s'est trompée de pesticide et a brûlé les plants de riz. Elle travaillait dans une sorte d'exploitation qu'on appelait un « affermage », où elle recevait en échange de ses efforts un pourcentage de la récolte, fixé par le propriétaire de la rizière, et alors qu'elle plantait du riz elle a confondu le pesticide avec du Gramoxone, un puissant herbicide. Alors que je faisais mes dix *li*¹ jusqu'à la maison en traînant des pieds sur la grande route, un garçon de mon quartier qui était rentré plus vite que moi grâce à son vélo a pédalé vers moi à toute vitesse et m'a dit, « hé, ta mère est devenue folle à la rizière ». Il a craché ces quelques mots et il est reparti aussi vite. J'ai cru que c'était une mauvaise plaisanterie et j'ai continué à marcher tranquillement quand j'ai vu un effroyable spectacle. Les plants des autres rizières étaient à leur apogée, le vert de leurs épis débordant sur les berges, mais notre rizière seule était jaunâtre et ma mère, assise sur une digue, se lamentait. À la vue de cette scène, ce n'était pas uniquement la rizière, mais le ciel entier qui me paraissait jaune. Mon père parti à Séoul pour gagner de l'argent, ma mère et ses trois filles ne pouvaient que travailler dans les champs. C'est-à-dire que dans les autres familles, les hommes s'occupaient des pesticides, mais chez nous c'était ma mère qui s'en chargeait, mais comme elle ne savait pas lire, eh bien...

La sécheresse de cette année-là a été exceptionnelle. Même les canaux des rizières étaient à sec. Malgré cela,

¹ Un *li* = environ 400m.

je creusais encore et encore le lit des cours d'eau avec ma mère et lorsque l'eau s'accumulait enfin, on la transvasait dans la rizière jaunie. On a creusé et recreusé jusqu'à ce que la peau de nos mains se déchire à en saigner. L'eau boueuse était devenue une vraie mer de sang. C'est cette année où je transvasais de l'eau dans une rizière brûlée au Gramoxone que j'ai appris avec certitude à quel point c'était difficile d'obtenir une cuillère de riz.

L'automne de cette année-là, les plants bien que brûlés ont survécu çà et là aux endroits où nous avons ajouté de l'eau et ont donné des fruits disgracieux. Ma mère m'a alors dit :

« Ce ne sont pas des plants de riz, c'est le sang de ma fille. »

On dit que la démocratie est un arbre qui se nourrit de sang. Est-ce que ça insinue qu'il faut parfois sacrifier son sang pour obtenir à manger ? Et encore, si ce n'était que du sang. La réalité des choses, c'est que pour protéger le riz, la nourriture de ces terres, encore maintenant ils sont nombreux à risquer leur vie et se défendre avec acharnement.

On appelle aujourd'hui « grève de la faim » le jeûne de protestation. Est-ce que tous ceux qui ne pouvaient que mourir de faim pour protester ne luttent pas en vérité contre ces repas illégitimes, indignes et malhonnêtes, dans le but d'en obtenir des justes, dignes et honnêtes ? Dans ce cas, l'Histoire n'a rien de différent de l'histoire de « la lutte pour le riz ».

Si on se fonde sur le récit d'un monsieur écrivain de mon entourage, son père étant appelé un martyr de la Révolution au Nord, et un communiste au Sud, lorsque celui-ci a été tué par l'armée du Sud durant l'époque des divergences entre la gauche et la droite, à cette époque tumultueuse où le monde appartenait au Sud le matin et au Nord le soir, un sac de riz lui a été expédié d'on ne sait où. D'après ses dires, son grand-père l'a catégoriquement refusé, car selon lui une cuillère de ce riz, qui même en rêve n'apparaissait pas entrant dans sa bouche, était un bol de sang du peuple. Après avoir renvoyé le sac, il a consolé son petit-fils pleurant de faim en l'asseyant sur ses genoux et, dans la position arrogante du lotus, lui a récité du matin au soir, du lever du soleil à la tombée de la nuit, les *Quatre grands livres de la doctrine* et les *Trois classiques de la Chine antique*, la *Grande Étude* et le *Zhong Yong*. Depuis, ce monsieur écrivain ne pouvait plus voir le riz de la même façon. Ce n'était pas par catholicisme, mais à la vue d'un bol il avait automatiquement envie de réciter les enseignements de Confucius à voix haute, faire des prières ou une minute de silence. Chaque cuillère de ce repas étant un bol du sang du peuple...

Ces temps-ci, je rêve de temps en temps que notre famille a acheté une rizière. Un rêve où la rizière la plus fertile des environs, la corne d'abondance de notre village natal, la crème de la crème des rizières devenait nôtre. Un rêve heureux où ma mère et mon père travaillent aux champs. Lorsque je rêve des plants de riz dorés ondulant au vent

dans notre corne d'abondance, pourquoi est-ce que j'ai si mal au cœur au réveil ? Pour moi, la chose la plus fortunée dans ce monde est de posséder une rizière. Pour posséder un *majigt*² de terre, mon père a passé sa vie à parcourir les quatre coins du pays et il n'a pas même pas réussi avant de quitter ce monde. J'ai donc hérité de son chagrin, de sa faim. Planter, étaler de l'engrais, faucher les plants et aussitôt en faire du riz blanc, nourrir mes enfants avec le riz que j'ai produit moi-même, cette soif de voir cette « bonne image » de moi que je n'ai pas pu voir chez mon père, mais que je n'ai toujours pas réussi à assouvir jusqu'à présent. Le riz que je mange et que je fais manger à mes enfants aujourd'hui encore ne peut donc être qu'un repas totalement empreint de culpabilité.

Les bols de riz qui ne seraient pas le fruit de mon travail dans notre corne d'abondance ne sont, pour moi, pas rassasiants, peu importe qui les mangera. Peu importe combien on en mange, c'est du riz qui ne provient ni de ma chair ni de mon sang. Mais à présent, la corne d'abondance de mon village natal a disparu. Une zone agro-industrielle a été construite dessus, puisque le riz et les rizières n'ont plus de valeur. Puisque dans ce monde l'argent est devenu plus précieux que le riz. Ainsi les gens comme moi, qui ne savent pas tourner la page, ne peuvent que se sentir perdus. Moi qui veux manger ne serait-ce qu'une seule fois le fruit de ma corne d'abondance, le riz de ma corne d'abondance, le riz de ma rizière fertile qui enrichit mon corps

² Rizière entre 495 et 990 m², champ de 330 m².

et mon âme, je ne peux qu'errer dans toutes les directions comme mon père l'a fait. Mon père a parcouru ciel et terre parce que « la cruche » était vraiment vide, mais moi j'erre parce qu'il n'y a plus de riz dans « la cruche » de mon âme. Puisque ma corne d'abondance s'est volatilisée.

Ah, la voie du riz, telle que son nom l'implique, la voie allant vers un riz qui serait ma chair, mon sang et mon oasis est encore pour moi aujourd'hui une route véritablement longue et rude. N'y a-t-il personne pour me donner du riz ?

Traduit par Lee Yeon-joo et Marion Senez

Glossaire

- A-uk (아욱) : mauve verticillée.
- Bap (밥) : riz cuit.
- Baechu (배추) : chou chinois (dit aussi chou nappa).
- Baekgu (백구) : chien blanc destiné à la consommation.
- Baeksuk (백숙) : viande bouillie (poulet, chien, etc.) avec du riz.
- Banchan (반찬) : plat d'accompagnement servi avec le riz et la soupe, un plat principal de viande, etc.
- Bibimbap (비빔밥) : plat de riz chaud mélangé à des éléments crus en julienne, des légumes blanchis et assaisonnés, ou sautés, du *gochujang*, parfois accompagné de viande, crue ou cuite, de sashimi (*beodeopbap*), d'un œuf au plat, etc.
- Bibimnaengmyeon (비빔냉면) : nouilles froides mélangées à une sauce épicée, servies avec un demi-œuf dur et des lamelles de viande bouillie.
- Boribap (보리밥) : orge cuit, parfois mélangé à du riz. Plat de remplacement du riz quand il vient à manquer, mais redevenu à la mode pour ses vertus diététiques.
- Bosintang (보신탕) : soupe de viande de chien.
- Bossam (보쌈) : kimchi de chou farci de très nombreux ingrédients. Accompagne le *siyuk*, la viande de porc bouillie. Est devenu synonyme de ce plat.
- (Cham)gacjang (참깨장) : crabe cru mariné à la sauce de soja.
- Cham-oe (참외) : melon jaune.
- Cheonggukjang (청국장) : pâte de soja fraîchement fermentée (3 jours au lieu de 90 jours pour le *doenjang*). Sa forte odeur est caractéristique.
- Cheongpomuk (청포묵) : gelée de farine de haricot mungo.
- Chu-eotang (추어탕) : soupe de purée de loches.
- Chujeot (추젓) : saumure de crevettes d'automne.
- Daepa (대파) : grande ciboule chinoise.
- Dangogi (단고기) : viande de chien.
- Dallae (달래) : ail du Japon, souvent sauvage.
- Darijjim (다리짬) : pattes de chien braisées dans très peu de jus.
- Doenjang (된장) : pâte de haricot de soja fermentée (équivalent du miso japonais).
- Dongchimi (동치미) : kimchi de radis blanc entier dans son jus, confectionné l'hiver, et consommé particulièrement avec les *naengmyeon*.
- Gaebul (개불) : poisson pénis (fruit de mer).