

Kimchi

par

Alexander Grothendieck

Transcription by



Edited by Mateo Carmona
mateo.carmona@csg.igrothendieck.org
Centre for Grothendieckian Studies (CSG)
Grothendieck Institute
Corso Statuto 24, 12084 Mondovì, Italy

©2024 Grothendieck Institute
All rights reserved

This transcription is derived from an unpublished scan. It was carried out by researchers and volunteers of the CSG under the supervision of Mateo Carmona. More details are available at:

<https://csg.igrothendieck.org/transcriptions/>

How to cite:
Alexander Grothendieck. *Kimchi*. Unpublished note. 15.10.1983. Transcription by M. Carmona et al., CSG, Grothendieck Institute. Draft, January 2026.

LE KIMCHI

1. Le Kimchi est une préparation de légumes fermentés, par une fermentation “lactique” genre choucroute, à la façon traditionnelle coréenne. Le Kimchi est, avec le riz, la base de la nourriture coréenne, où un repas (même léger) sans l'un ou l'autre est impensable. Ceci est également vrai pendant les six mois de l'année en Corée où des légumes frais sont disponibles, et accompagnent les repas conjointement au Kimchi.

Depuis que j'ai appris la préparation du Kimchi, celui-ci est devenu un ingrédient quotidien de ma nourriture, et il est rare que je n'aie un ou plusieurs pots de Kimchi à ma disposition. Les avantages du Kimchi sont nombreux et évidents. Préparé avec soin, il est d'un goût exquis, rafraîchissant en été, stimulant en toute saison. La fermentation ajoute aux légumes des qualités nouvelles, se rajoutant à celles des légumes frais, facilitant la digestion et en faisant un régulateur intestinal irremplaçable ; il n'y a pas de contre-indication même pour des personnes malades, au contraire, à cela près que dans certains cas on s'abstiendra de Kimchis fortement épicés. Moyennant un minimum (indispensable) de soin, la préparation du Kimchi est des plus simples, et en quelques heures de travail de préparation des plus agréables, on a à sa disposition des légumes prêts à être mangés sans aucune préparation supplémentaire (cuisson ou autre) pendant des semaines, voire des mois. (En Corée, le Kimchi familial pour l'hiver se prépare vers le mois de Septembre, et constitue la provision de légumes consommables pour les six mois de l'hiver coréen, très rigoureux.) C'est une nourriture peu coûteuse, car on peut s'arranger pour faire une préparation avec tel légume, au moment où on en dispose en abondance.

2. Tous les légumes conviennent pour le Kimchi, sauf les légumes farineux (pommes

de terre, petits pois, haricots). Les légumes les plus utilisés en Corée sont les choux de toutes sortes, les navets, les radis chinois, les concombres. Dans les navets et les radis, on utilise également les feuilles — de façon générale, les fanes de pratiquement tous les légumes-racines (sauf les pommes de terre et les tomates) sont bonnes pour la consommation, et sont en fait délicieuses. Ainsi les verdures d'oignons et de navets, en plus des bulbes de ces légumes, sont un ingrédient courant pour aromatiser un Kimchi “à l'eau”. Traditionnellement, les coréens n'utilisent ni les carottes, ni les betteraves rouges pour faire leur Kimchi, j'ai cependant fait de délicieux Kimchis avec les unes comme avec les autres (Pour les carottes, j'ai été encouragé à le faire, ayant appris que les carottes fermentées sont pratique courante en Égypte.) Également, les coréens n'utilisent qu'un seul légume par pot de Kimchi (en plus de ceux ajoutés comme aromates), j'ai cependant fait d'excellents mélanges, notamment navets et carottes (ce mélange étant d'inspiration égyptienne encore). J'ai fait quelques Kimchis-mélanges navets et betteraves rouges, mais n'ai pas continué, car la très grande finesse de goût du navet se trouve un peu noyée dans le goût plus dru de la betterave. Il est bon que les mélanges de saveur soient maniés avec doigté...

Les ingrédients essentiels du Kimchi sont les légumes, le sel, les aromates, et (pour le Kimchi “à l'eau”) l'eau. En plus du soin indispensable, la qualité du Kimchi dépend de la qualité des ingrédients - veiller à cette qualité fait partie du soin à apporter à la préparation du Kimchi. Le rôle du sel et des aromates, en plus du goût et du rôle diététique, est de servir de frein, de régulateur à la fermentation du légume. On évitera dans la mesure du possible le sel blanc du commerce, et se procurera du sel brut (de couleur grise, s'il est marin). On utilisera des légumes de la meilleure qualité possible pour ce qui est de la provenance et de la fraîcheur, en enlevant les parties tant soit peu fanées ou douteuses (quitte à en faire usage pour des soupes ou autres préparations culinaires pour la consommation immédiate). Il n'y a pas de réticence à avoir par contre pour utiliser le trognon du choux, ou la queue du navet, quand ceux-ci sont sains (comme ils doivent l'être pour un légume sain). Pour l'eau, c'est l'eau de source (dont il y a encore abondance en Corée) qui est bien sûr la meilleure...

Les aromates traditionnels coréens, pour la préparation du Kimchi, sont l'ail, le gingembre (frais) et le piment rouge. Les deux premiers sont de rigueur dans tout Kimchi coréen, et il est rare que dans un tel Kimchi le piment soit absent. (Aussi le plus souvent le

Kimchi coréen est-il de couleur rouge ou rose, et dans le cas où le piment est absent il est appelé “Kimchi blanc”.) Le piment rouge coréen est moins fort que le piment en usage en Europe, en provenance d’Afrique. Ce dernier peut avoir une action irritante sur les muqueuses intestinales, surtout s’il est absorbé de façon régulière, c’est pourquoi j’ai plus ou moins renoncé à l’inclure dans la préparation du Kimchi. D’autre part, il n’est pas toujours facile de se procurer du gingembre en Europe, et souvent il est assez cher, surtout hors des grandes villes comme Paris. Il reste alors, comme aromate de base, l’ail. On peut y ajouter d’ailleurs, suivant le goût et l’inspiration toute autre aromate disponible localement. J’ai utilisé notamment du romarin (dans le “torchi” (?) égyptien de navets et de carottes), du fenouil, des baies de genièvre (comme pour la choucroute). De plus, dans les Kimchis à l’eau, on met généralement à “infuser” de l’oignon, et des légumes d’oignon ou de poireau, coupées en cylindres d’une dizaine de centimètres de longueur, fendus longitudinalement au couteau pour que le goût de l’aromate pénètre mieux dans l’eau environnante. Également, on peut ajouter dans le pot quelques piments frais ou secs entiers, ils contribuent à la conservation du Kimchi et lui donnent un goût un peu plus corsé, sans risquer d’avoir un effet irritant comme la poudre de piment. Quant à l’ail (et toujours pour le Kimchi à l’eau), chaque gousse épluchée est coupée en deux (ou trois, si elle est grosse), et mise à infuser dans le pot, avec les autres aromates. Les aromates ne sont écrasées au mortier que pour le Kimchi “sans eau”.

La quantité de sel et d’aromates à ajouter pour un pot de Kimchi est réglé au goût, qui doit être engageant, ni trop fort ni trop faible. Il vaut mieux en mettre au début trop peu que trop, quitte à en rajouter le lendemain, ce qui n’offre pas de difficulté. Un Kimchi fortement salé ou épicey pourra être délicieux, à condition qu’il soit servi comme condiment (pour accompagner pommes de terre ou céréales notamment), plutôt que comme plat de légumes.

3. Le matériel nécessaire pour la préparation du Kimchi (mis à part les ingrédients dont il vient d’être question) est des plus simples. Le plus important est le pot en terre ou en grès — il est bon d’en avoir un assortiment de tailles différentes, suivant les quantités de légumes dont on dispose d’un cas à l’autre. En Corée les pots familiaux de cents ou deux cent litres sont pratique courante et ils y sont peu coûteux — pour notre Usage des pots entre trois et vingt litres feront sans doute l’affaire, on en trouve dans le commerce sans trop de mal (quitte à faire une commande au besoin), pour des prix variant suivant la

taille, de trente à 200 frs. Il faut aussi disposer de couvercles pour les pots, qui ne doivent jamais rester ouverts quand ils sont en service. Des assiettes font généralement l'affaire, et sont préférables à des planchettes en bois, qui favorisent l'apparition de moisissures. Il est bon quand on prépare le Kimchi de choisir un pot de taille approprié, de façon qu'il soit à peu près rempli et non à demi plein seulement, pour éviter un grand contact d'air.

Pour puiser le Kimchi dans le pot, il convient d'utiliser une spatule ou cuillère en bois pour le Kimchi sans eau, une louche (en bois de préférence) pour le Kimchi à l'eau. Cuillère et louche doivent être propres *et sèches* (les essuyer après lavage !), sous peine d'introduire des fermentations parasites dans le pot et de faire "tourner" le Kimchi. Ne pas utiliser la même cuillère ou louche pour plusieurs pots de Kimchi, sans l'avoir lavée et séchée après chaque usage. Éviter de prendre du Kimchi avec la main dans le pot, sauf si elle vient d'être lavée. Quand on a pris du Kimchi dans un saladier et qu'il en reste après le repas, ne pas le remettre dans le pot, mais le garder pour le terminer à l'un des repas suivants. Il se gardera plusieurs jours dans le saladier sans problème, alors que le Kimchi dans le pot doit se garder plusieurs semaines, voire plusieurs mois.

Comme matériel pour la préparation proprement dite, il faut prévoir une planche pour découper les légumes, un grand couteau de cuisine, plusieurs seaux ou grandes cuvettes pour le lavage et le malaxage des légumes, un ou deux grands tamis ronds en paille ou bambou tressés pour égoutter - on en trouve d'importation chinoise pour vingt à trente francs. J'en ai deux et même en dehors des moments de préparation du Kimchi, ils me servent pratiquement tous les jours, pour laver des légumes ou des céréales, comme corbeille à fruits et à légumes etc. Enfin, pour les Kimchis sans eau, 11 faut un mortier avec pilon pour écraser ensemble le sel et les aromates.

4. La préparation et la conservation du Kimchi est chose des plus simples et il n'y a aucun problème dès qu'on lui consacre un minimum d'intelligence et de soin. (Celui qui n'est pas disposé à faire ce minimum d'investissement fera mieux de se nourrir de conserves.) La première et principale exigence est la propreté. Tous les instruments utilisés pour la préparation et l'utilisation du Kimchi doivent être propres. Plus particulièrement, au moment de la préparation, le pot qu'on s'apprête à utiliser doit être lavé soigneusement tant intérieurement qu'extérieurement, et séché intérieurement avec un torchon propre. De même pour les seaux et cuvettes, la planche à découper etc. La table de travail doit être nette de tout objet étranger à la préparation du Kimchi, et propre. Les

mains et bras sont propres, et tout particulièrement pour le malaxage des légumes avec les aromates (cas du Kimchi sans eau). On évitera de remplir le pot à ras-bord, pour que l'assiette-couvercle ne soit pas au contact du Kimchi, et pour éviter aussi que le pot ne déborde à la suite du “travail” du Kimchi dans les premiers jours.

Dans les jours qui suivent la préparation du Kimchi, alors que la fermentation s'amorce, il est bon de surveiller le déroulement, en remuant le Kimchi à l'eau pour faire replonger les légumes montés à la surface et éviter qu'ils ne se dessèchent ou ne moisissent, ou tasser (avec une cuillère en bois ou une louche, ou à la main lavée au préalable) le Kimchi sans eau, de sorte que le jus passe au dessus du Kimchi, dont la partie supérieure restera humide. Il est bon de le faire tous les un ou deux jours. Une fois que le Kimchi est bon pour la consommation, l'usage régulier du Kimchi suffit à garantir en principe une bonne continuation du processus de fermentation ralentie, sans apparition de fermentations parasites, et notamment de moisissures. Le signe d'une bonne fermentation est une odeur fraîche et appétissante, jamais fétide. Quand pendant quelque temps on n'a pas prélevé de Kimchi dans un pot, il est bon de s'en occuper quelques minutes, en remuant le Kimchi à l'eau, en tassant le Kimchi sans eau, et au besoin en retournant la partie supérieure du pot pour faire s'humidifier la partie qui aurait eu tendance à se dessécher. L'apparition d'un voile de moisissure n'est pas chose catastrophique, elle se résorbe sans difficulté dans la masse du Kimchi quand elle est prise à temps, et n'en altère pas le goût. Par contre, un Kimchi qui reste à l'abandon pendant plus d'une semaine, voire pendant plusieurs semaines, risque fort de se gâter. Il est donc bon de prendre des dispositions en conséquence, lorsqu'on doit s'absenter pendant une durée de plus d'une semaine.

Il faut compter, suivant la saison et la température, quelques jours (pouvant aller jusqu'à une dizaine de jours) à partir de jour de préparation, pour que le Kinchi soit prêt (il est d'ailleurs agréable à manger dès le début, mais moins bon que lors de la fermentation s'est poursuivie un certain temps). Une fois prêt, il est préférable d'entreposer le Kimchi dans un endroit frais, pour éviter une fermentation trop rapide. Le réfrigérateur est à bannir. Par contre, au fort de l'été, en l'absence d'une cave fraîche, on peut poser le pot dans une cuvette avec de l'eau, en posant une serviette humide dessus dont les extrémités trempent dans la cuvette, ce qui suffit à éviter que le Kimchi ne “cuise” dans le pot. En Corée, les gens trop pauvres pour avoir une cave enterrrent en été leurs pots dans la terre, avec juste le col qui dépasse, ce qui suffit à les maintenir à l'état de fraîcheur

nécessaire.

Quand le niveau du Kimchi dans le pot s’abaisse, veiller à ce qu’il ne reste pas du Kimchi collé sur les bords du pot au dessus du niveau de lamasse de Kimchi, en le ramenant vers la masse principale avec la cuillère en bois ou avec la louche.

Au fur et à mesure que la fermentation se poursuit, au cours de semaines ou de mois, le goût du Kimchi devient plus fort, chose normale, sans pour autant devenir fétide. Certains préfèrent le Kimchi plus avancé d’autres le préfèrent moins avancé. Pour ceux qui n’aiment pas le Kimchi à l’état très acide, je signale qu’ils peuvent le ”rallonger”, en l’utilisant notamment dans des soupes. Les soupes au Kimchi sont des plus agréables, on peut (en plus du Kimchi) y mettre absolument tout ce qui fait envie : légumes frais ou secs, céréales diverses, viande, poisson — le résultat est toujours une bonne surprise. On peut faire de “grosses soupes” qui se gardent sans problème plusieurs jours. Il est également courant en Corée de faire revenir du Kimchi avancé à la poêle, mais on fera attention que cela aura tendance à concentrer encore le goût, à moins de mélanger le Kimchi avec d’autres ingrédients.

En principe, un Kimchi préparé avec soin, et utilisé avec soin, ne tourne pas. L’amie coréenne qui m’a appris l’art du Kimchi affirme qu’elle n’a jamais vu en Corée un Kimchi se gâter, ni entendu parler d’un tel cas, et je la crois volontiers, vu que le Kimchi est chez eux un élément de bas d’une culture millénaire. Depuis six ans que je pratique le Kimchi, il m’est arrivé deux fois (dans les débuts) qu’un Kimchi se gâte ; une fois j’ai été obligé de le jeter au bout de quelques jours, alors que l’autre fois la situation a pu être rattrapée. Il est arrivé une ou deux fois aussi que j’ait dû jeter des fonds de pots, que j’avais un peu oubliés. Si un Kimchi a eu des malheurs (ce qui arrive parfois chez nous !), il est souvent possible de rattraper la situation - un des moyens est de rajouter du sel, ou des aromates, ou les deux ; un autre est de le mettre au frais.

5. Il me reste à donner des indications pour la préparation proprement dite, en distinguant les deux cas, avec ou sans eau. Dans les deux cas, il faut d’abord laver très soigneusement les légumes. À grande eau, en brossant les légumes-racines, et en coupant et détachant les feuilles des légumes-feuilles, de façon à assurer un nettoyage à fond. En même temps, on enlève toutes les parties fanées, véreuses ou autrement douteuses du légume. Il n’est pas question d’éplucher les légumes racines, dont la peau est un ingrédient inséparable. - Il faut ensuite découper les légumes. - La finesse du découpage n’est pas

imposée, l'usage coréen est de découper les feuilles nettement moins que dans la choucroute, - et de découper les racines en bâtonnets, deux ou trois fois plus gros que des frites. Plus le découpage est grossier, plus la fermentation est lente. Pour les concombres, dont la fermentation est généralement très rapide, il arrive qu'on se borne de couper chaque concombre en quatre quartiers. Pour les tomates vertes, généralement destinées à être conservées pendant plusieurs mois, voire tout l'hiver, il arrive qu'on les laisse entières. (Les tomates rouges ne conviennent pas pour la préparation du Kimchi, vu que la fermentation aurait tendance à les réduire en bouillie.) Bien entendu, la forme du découpage est question de tradition et les bactéries je crois n'en ont cure — ainsi en Égypte les carottes se découpent en rondelles, non en bâtonnets.

La préparation la plus simple est celle du Kimchi à l'eau. On met les légumes découpés dans un pot de façon à ce qu'il soit à peu près plein, on couvre à l'eau fraîche, on rajoute le sel (au goût), puis les aromates comme expliqué au n° 2. Si on dispose de gingembre, il suffit de le couper en fines lamelles, sans les écraser au mortier. On couvre le pot, on le range à un endroit adéquat où il soit tranquille, c'est fini.

Pour le Kimchi sans eau, il faut d'abord piler les aromates dans le mortier. Je les pile ensemble avec le sel, cela facilite la formation de la pâte aromatique par broyage simultané. *Quand il s'agit de légumes sans feuilles, donc de racines exclusivement*, on malaxe les légumes découpés avec les aromates broyées et le sel dans une cuvette, en s'y prenant en plusieurs fois s'il le faut, en entassant et tassant soigneusement ensuite, les légumes malaxés dans le pot. On rince ensuite le mortier et la cuvette avec un demi-verre d'eau environ, ainsi que les mains, de sorte à récupérer tous les aromates ; l'eau recueillie au fond de la cuvette est ensuite versée sur les légumes dans le pot, elle sert à amorcer la fermentation. Si les légumes sont assez secs, on sera plus généreux en conséquence pour la quantité d'eau aux aromates rajoutée pour amorçage.

Le procédé est le même pour le Kimchi sans eau fait avec des *légumes feuilles*, à cela près qu'il y a une étape supplémentaire dans la préparation, fort importante. Cette étape est essentielle notamment pour assurer une fermentation normale. On entasse les feuilles lavées et éventuellement coupées (dans le cas de feuilles aux grosses dimensions) dans une ou plusieurs cuvettes ou seaux, en les saupoudrant de sel au fur et à mesure et en tassant bien les feuilles, surtout si elles sont assez râches. Il peut être bon aussi d'asperger avec un peu d'eau (dans un bol à côté de soi) au fur et à mesure qu'on entasse les feuilles dans le

récipient. On couvre ensuite avec le tamis renversé, ou avec un linge, et on laisse reposer pendant quelques heures, ou une nuit au maximum. Le but de l'opération est de laisser le sel commencer à pénétrer dans la feuille de façon à la flétrir. (Il peut être utile, après quelques heures, de retourner les légumes, pour que l'eau salée accumulée au fond repasse sur les légumes, s'ils ne sont pas encore suffisamment "tombés".) Par cette opération, les légumes se sont tassés, ils entreront plus aisément dans le pot, et commenceront à rendre du jus dès qu'on les y entassera en poussant à fond. Il ne faut pas cependant laisser les feuilles macérer trop longtemps dans la cuvette, de façon qu'elles commencent à rendre déjà leur jus, qui serait alors perdu.

Quand les feuilles ont suffisamment macéré, on les lave à grande eau, on les met à égoutter dans le ou les tamis. Le sel utilisé à la macération préliminaire est donc perdu — il ne faut surtout pas songer à utiliser l'eau salée au fond de la cuvette pour le Kimchi qu'on va préparer !

Une fois les feuilles égouttées, le malaxage avec les aromates et la mise en pot se fait comme précédemment. Il est plus portant encore ici de bien tasser les feuilles dans le pot, au fur et à mesure qu'on les y entasse, en pressant à poings fermés avec tout son poids, ou avec une louche en bois. Il faut en effet qu'il n'y ait pas d'air emprisonnés dans la masse du Kimchi (cela vaut également pour les légumes-racines), et de plus, que le jus du légume sorte suffisamment pour couvrir toute la surface du légume.

Il est courant en Corée, pour certains légumes formés de racines et de feuilles, tels les radis, de ne pas séparer les racines de la feuille, et mettant à macérer donc les racines en même temps que les fanes qui en sont solidaires. Cela fait des Kimchis particulièrement appétissants, tant pour l'oeil que pour la bouche. La difficulté cependant est d'arriver à entasser ces légumes dans le pot, à la fois sans les écraser *et* sans laisser de poche d'air nulle part. C'est ainsi que j'ai eu des malheurs avec un pot de Kimchi de radis chinois qui a commencé à tourner, je suis arrivé à le rattraper en mettant à part feuilles et racines et en recoupant les racines etc...c'est là un des deux cas dont il a été question précédemment. Par la suite, j'ai préféré préparer séparément les racines et les fanes.

Pour les concombres, qui sont des légumes friables, le malaxage avec les aromates doit se faire avec délicatesse, de même que la mise dans le pot, sous peine de les réduire en bouillie. Les Kimchis concombres ont tendance à fermenter rapidement et il n'est guère question d'en faire un Kimchi pour une longue durée, sauf de les laisser entiers,

en compagnie éventuellement de tomates vertes. Quand il s'agit de concombre coupé en bâtonnets, il n'est guère question de le garder plus d'une ou deux semaines, et la question des poches d'air ne se pose guère, d'autant plus qu'il se tasse de lui-même sans avoir à appuyer comme un sourd. Le Kimchi de concombres est particulièrement délicieux. Vers la fin il a tendance à partir un peu en bouillie, ce qui lui donne un aspect moins appétissant, alors que son goût reste toujours délicieux. Le mieux alors est de l'utiliser dans des soupes, au goût très rafraîchissant et délicat grâce aux concombres fermentés.

6. Comme il est clair sans doute par tout ce qui précède, le Kimchi est destiné en principe à être mangé tel quel, sans cuisson préalable, pour accompagner du riz ou d'autres céréales, ou des féculents comme des haricots ou pommes de terre. Le jus du Kimchi à l'eau est particulièrement délicieux, il peut être bu séparément dans un bol ou dans un verre; on prendra soin cependant de laisser toujours suffisamment de jus dans le pot pour que le légume soit entièrement couvert. Les coréens mangent le Kimchi dans un bol, alors que le riz (assez mou) est servi dans des assiettes et mangé à la cuillère. Il n'y a aucun inconvénient bien sûr à mélanger différents Kimchis sur son assiette ou dans son bol, par contre il n'est pas question de mélanger un pot de Kimchi avec un autre (par exemple pour deux pots qui tirent sur leur fin), pas plus qu'il n'est question d'utiliser un vieux Kimchi pour "amorcer" la fermentation d'un nouveau. La fermentation s'amorce d'elle-même par l'action des bactéries dans l'air.

Pour un Kimchi de tomates vertes ou de concombres entiers, la présentation la plus agréable pour le repas est de couper le légume en tranches fines, ce qui fait mieux ressortir la finesse du goût. Quand il s'agit de macérations de pas très longue durée, on sert le légume avec le jus où il a macéré. Pour des macérations plus longues, on est obligé de faire des saumures salées plus fortes, improches à la consommation, d'autant plus qu'il arrive qu'au bout de plusieurs mois elles prennent un goût un peu braqué. Les coréens ont l'habitude de servir alors les tomates vertes ou concombres dans un saladier, coupé en tranches fines et avec de l'eau de source fraîche rajoutée au moment de servir. Le goût du légume diffuse immédiatement dans l'eau et lui donne un goût délicieux, en même temps que le goût de légume lui-même devient moins concentré. Servi autrement, il prend plutôt figure de condiment, genre cornichons.

7. "Kimchis sucrés". C'est là un terme impropre, pour une préparation de fruits et de légumes d'origine japonaise, non coréenne. La préparation traditionnelle m'a été

indiquée par un ami moine bouddhiste - il s'agit d'un mélange à part approximativement égales de pommes, carottes, oignons, coupés en tranches, auxquels on rajoute une bonne quantité de sucre blanc (de l'ordre d'un quart ou un cinquième du volume totale), le tout dans un pot en terre. En l'espace de quelques heures, le sucre tirant du jus des fruits et des légumes, la préparation commence à baigner dans son propre jus. Comme peu le sel dans le Kimchi, le rôle essentiel du sucre est de garantir la bonne conservation du mélange, et en l'occurrence prévenir une fermentation alcoolique. La préparation obtenue peut se garder assez longtemps, et est utilisée comme fortifiant - surtout le jus.

Avant d'apprendre cette recette, je faisais des préparations analogues avec des pommes seulement ou toute autre espèce de fruits, avec du sucre - c'est surtout commode pour conserver des fruits qui risquent de se gâter. Pour des pommes, poires, prunes, coings etc, on coupe en tranches pour permettre au sucre de pénétrer et de tirer le jus ; pour les cerises on les écrase quelque peu dans le sucre pour amorcer le processus de formation du jus. L'idée est de faire une sorte de confiture sans cuisson. Un des avantages sur la confiture traditionnelle est qu'on utilise nettement moins de sucre, et de plus le sucre blanc est transformé sous l'action des diastases du fruit en des sucres moins agressifs et plus assimilables, au goût plus suave (glucose, fructose etc) - au total le parfum originel du fruit est conservé à peu près intact. Par contre la conservation est moins longue que pour les confitures, dû surtout au fait que la partie supérieure du pot laisse les fruits (qui surnagent au jus) au contact de l'air. Sauf de mettre beaucoup de sucre, il finit par y avoir fermentation alcoolique, au bout de quelques semaines généralement. On peut, soit laisser celle-ci se poursuivre, et récolter une liqueur de fruits; soit décanter le jus dans des bouteilles (et le boire comme apéritif plus ou moins corsé suivant le degré de fermentation), et faire cuire à feu très doux (sans porter à ébullition nécessairement) le fruit, de façon à faire s'évaporer les vapeurs d'alcool. On peut alors conserver le fruit ainsi traité comme des confitures, il a un goût plus délicat car le parfum du fruit est resté intact.

Le "Kimchi sucré" peut se consommer comme un dessert, ajouté le cas échéant de quelques gouttes de citron pour rehausser le degré d'acidité. Il peut être utilisé aussi pour de délicieuses boissons, ou pour préparer des infusions en y rajoutant de l'eau bouillante dans un bol.

Après avoir eu connaissance de la préparation japonaise pommes-carottes-oignons, j'ai fait bon nombre de "Kimchis sucrés" avec des mélanges de fruits et de toutes

sortes de légumes - y compris carottes, navets, choux rouges, céleris en racine, choux-raves...L'oignon dans tous les cas est un ingrédient particulièrement heureux, donnant à la préparation un cachet irremplaçable par tout autre légume. On peut ajouter toute aromate de son choix, gingembre notamment, ou peaux de citron finement coupées. Il m'est arrivé aussi d'ajouter des cacahuètes pilées. Je n'ai eu de déboire ou déception avec aucun "Kimchi sucré" que j'ai fait jusqu'à présent, je les ai tous trouvés très bons, jusqu'au dernier fond des pots ou bouteilles, et il en a été de même des visiteurs occasionnels qui y ont goûté. L'aspect commun à ces préparations et au Kimchi proprement dit, c'est qu'ils permettent un déploiement illimité de l'initiative et de l'imagination de celui qui les fait, avec une souplesse d'utilisation considérable, qui permet de tirer toujours le meilleur parti des ressources particulières du moment.

(Les Aumettes le 15.10.1983)

