



HAL
open science

Sundubu jjigae : Un poème de Gong Gwang-Gyu

Lucie Angheben

► **To cite this version:**

Lucie Angheben. Sundubu jjigae : Un poème de Gong Gwang-Gyu. Impressions d'Extrême-Orient, 2015, Boire et manger dans les littératures d'Asie, 5, pp.119-120. <10.4000/ideo.391>. <hal-02385526>

HAL Id: hal-02385526

<https://hal.science/hal-02385526v1>

Submitted on 28 Nov 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 - Attribution - Non-commercial use - No Derivative Works - International License

Sundubu jjigae

Un poème de Gong Gwang-Gyu

Lucie Angheben



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideo/391>

ISSN : 2107-027X

Éditeur

Université Aix-Marseille (AMU)

Ce document vous est offert par Aix-Marseille Université (AMU)



Référence électronique

Lucie Angheben, « Sundubu jjigae », *Impressions d'Extrême-Orient* [En ligne], 5 | 2015, mis en ligne le 15 septembre 2015, consulté le 28 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ideo/391>

Ce document a été généré automatiquement le 28 novembre 2019.



Les contenus de la revue *Impressions d'Extrême-Orient* sont mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Sundubu jjigae

Un poème de Gong Gwang-Gyu

Lucie Angheben

Présentation

- 1 Gong Gwang-Gyu est né en 1960 à Cheongyang, Chungcheong du Sud. Après des études de création littéraire à l'université, il commence à publier des poèmes en 1986. Il a dès lors publié plusieurs recueils.
- 2 Le poème intitulé « Sundubu jjigae »¹, littéralement, ragoût au tofu soyeux, fait partie d'un recueil dédié à la cuisine coréenne dans lequel divers poètes écrivent sur leurs plats coréens préférés. Dans ce poème, Gong Gwang-Gyu nous explique les différentes étapes de réalisation de ce plat pimenté dont sont friands les Coréens, tout en comparant tout au long de sa recette les différents ingrédients et les différentes étapes de la relation amoureuse. Le moelleux du tofu illustre ainsi les premiers amours, légers et fragiles, alors qu'on préférera la comparaison avec le feu du piment sur la langue pour évoquer l'amour ardent. Le poète nous propose un triple voyage : gustatif, à travers les saveurs coréennes plus ou moins connues des lecteurs européens, douceur du tofu, piquant du piment ; amoureux, à travers les différentes étapes de la relation, des fragiles débuts aux passions ardentes ; et enfin musical, puisqu'il nous invite à nous évader avec la musicalité des noms de plats coréens qui en eux-mêmes portent la trace de l'étranger. Les sonorités mettent en appétit, elles transportent dans un ailleurs, aussi avons-nous choisi de ne pas traduire certains noms qui sont laissés au naturel et présentés en italiques.

Traduction

Le tofu soyeux² est fondant, tendre et doux
Un effleurement et il se brise, comme le cerveau qui s'écrase facilement
Comme un cœur
Comme un amour encore jeune ou des lèvres amoureuses
A feu doux il faut commencer à le cuire
Comme un premier amour à petit feu, on mélange l'huile de sésame et le piment

pour faire l'huile pimentée
Puis, comme un amour un peu avancé, la viande de porc se saisit à feu vif
Si au porc on préfère le bœuf, le goût reste proche
Alors on verse l'eau, autant qu'on le souhaite, et on fait bouillir
On assaisonne avec l'oignon, les palourdes, on ajoute le tofu
Ajouter un œuf ou bien s'en passer, c'est au goût du cuisinier !
Avec des saucisses, *budae³ sundubu jjigae*
Avec du *kimchi⁴*, *kimchi sundubu jjigae*
Avec des raviolis, *mandu sundubu jjigae*
Avec des champignons, *beoseot sundubu jjigae*
Avec du sésame, *deulggae sundubu jjigae*
Avec des huitres, des crevettes, des octopus, *haemul sundubu jjigae*
Comme les amoureux aux sentiments mûrs, il est fondant, tendre et doux
Le goût laissé en bouche par le tofu, qui s'accommode de tous les autres
Mais à vouloir manger trop vite, voilà que la bouche nous brûle
Comme l'amour ardent
Alors il faut souffler fff fff en mangeant
Comme le vent printanier qui souffle sur la peau.

NOTES

1. Sorte de plat très courant en Corée, le jjigae est à mi-chemin entre la soupe et le ragoût. Souvent très épicé, il est servi très chaud dans un récipient qui garde la chaleur. On le sert traditionnellement avec un bol de riz et des légumes d'accompagnement. Le nom du plat se modèle sur l'ingrédient principal utilisé dans la recette, comme illustré dans le poème de Gong Gang-Gyu.
2. Très consommé en Asie, le tofu est un aliment composé de lait de soja caillé. Le tofu dit « soyeux » est une variété de tofu frais non égouttée et non pressée qui est beaucoup plus molle que le tofu traditionnel.
3. Le terme *budae* signifie littéralement « troupes militaires ». Après la guerre de Corée (1950-1953), suite à la pénurie de nourriture, les Coréens utilisent les surplus des militaires américains, notamment les saucisses, pour faire de la soupe. Aujourd'hui on y rajoute quelques ingrédients comme des nouilles de blé, mais le nom reste inchangé et le plat très populaire.
4. Le *kimchi* est l'un des aliments principaux de la cuisine coréenne, à base de chou fermenté et pimenté. Réputé vertueux pour la santé, on le mange à presque tous les repas, froid en accompagnement du riz ou de la viande, ou chaud cuisiné en ragoût comme ici.