

PATRICK BOMAN

Tentaculaire, vermiculaire

*Sensations sur le vif d'un voyageur européen à table,
face à la cuisine, surtout la cuisine populaire, coréenne.*

*Remerciements à Yong-lee Oh, pour son
décryptage amical de la gastronomie coréenne*

Octobre 2008

• Incheon, sur le port. Un restaurant en entresol, immense pièce au plafond bleu bébé, sol qu'on lave en permanence, néons, réchauds (pour les grillades), frigos, aquariums, glacières, ventilateurs, horloges, coussins.

Ici il s'agit de s'asseoir en tailleur sur des estrades garnies de tables basses, et pas question de déplier sa carcasse. Le festin démarre par des bulots, des mini-coquilles Saint-Jacques, des moules blanchies, des tentacules de calmar qui bougent encore (censés, par

une symbolique sans malice, doper les ardeurs génésiques des messieurs), et des banchan (accompagnements), haricots blanchis, maïs, kimchi à foison (légumes en saumure dont les Coréens raffolent au-delà du vraisemblable), piments, ail ; on continue par du poisson cru, en bouchées qu'il convient d'envelopper dans des feuilles de salade, une marmite abritant des morceaux de crabe, car nous sommes en saison, des têtes de poisson (on déguste leurs petites joues, leur délicate langue, leur mignonne cervelle), de la verdure, des champignons. Tout cela est pimenté à l'extrême, mais ces piments violents n'en oublient pourtant pas d'avoir du goût. De grands verres d'eau froide et un flacon de soju, un alcool blanc à vingt degrés, cousin du saké, mais que l'on boit frais.

- En bref, pour planter le décor : on emploie des baguettes métalliques fines, de section carrée, et une cuiller à long manche. Pourquoi de l'Inox ? Il s'agirait d'une survivance : jadis, nobles et mandarins utilisaient des bols et des baguettes en argent, censé noircir en présence de poison. L'usage du métal se serait étendu à toute la population, et aurait survécu aujourd'hui avec l'Inox.

La tolérance est importante quant à l'usage de la cuiller, pour le bol de riz, voire tout ce qui glisse entre les baguettes. Ossements et arêtes seront déposés sur la table et non dans une soucoupe. L'étiquette est assez souple, et indulgente envers l'Occidental qui commettra forcément des impairs. Si l'on est assis en tailleur, on tentera de ne pas se couvrir de taches. Interdit de planter ses baguettes à la verticale dans le riz – réservé au culte des ancêtres –, déconseillé de se moucher, de roter et de venter.

- Dans la rue, une spécialité chinoise très fréquente, des baotou, petits pains à la vapeur fourrés à la pâte de haricots rouges sucrée.

- Séoul, déjeuner dans un « quartier ancien » (années soixante ! car la guerre de Corée a fait des ravages terribles et une fièvre modernisatrice a emporté le reste), une gargote à l'étage, très courue, les clients, employés ou étudiants, y étant très serrés, assis

en tailleur ou sur des chaises, sous des crucifix ou des calendriers. Soupe de riz et de germes de soja bouillant encore dans une gamelle de pierre, kimchi de chou et de radis, cubes de pâte de glands, brune, souple, insipide, salade très pimentée. En guise de salière, une coupelle de petites sardines en saumure. Un pichet de makoli, une sorte de bière de riz épaisse, assez aigre et fermentant encore, à quatre ou cinq degrés.

- Soir sur une terrasse d'un autre « vieux quartier », vaste, avec des plantes en pot. Vue sur quelques toits de tuile et courettes. Immeubles anonymes au sommet desquels clignote une veilleuse écarlate, nuages pommelés, demi-lune. Un verre de vin rouge « de la maison » qui ne peut être qu'un shiraz Syrah australien, industriel, très fruité mais acceptable, du genre qui accompagnerait bien un steak de roo.

- Variante du baotou : farcie de pâte de haricots noirs, une gaufre en forme de poisson, que l'on croque avec bonheur, pour le poisson, bien sûr.

- Amuse-gueule très populaire, le calmar séché et salé, des plus caoutchouteux, se mâche interminablement, arrière-goût de marché aux poissons, pas inoubliable.

- Séoul, une gare routière. Soupe de nouilles sous une tente de plastique : gros vermicelles de riz, un soupçon d'algues, d'oignon cru et de bouts d'omelette, généreuse cuillerée de piment rouge, dans un bouillon à vrai dire peu sapide – mais l'ensemble est correct ; la petite dame goûte et rectifie son bouillon à intervalles réguliers. Sur une soucoupe, des rondelles de gros radis dans une saumure jaune. Un gobelet de thé glacé très allongé.

- Parc national d'Osaek. Dans la veine de la healthy food si chère aux Coréens, dîner dans une pharmacie traditionnelle – baies, écorces, racines, graines, sèches ou marinées en bocaux – qui est également un restaurant pour « curistes », avec estrades et tables en troncs d'arbre, tabourets-billots ; un match de base-ball régional à la télé.

Boisson apéritive aux « baies de la montagne », puis bibimbap, un plat très populaire aux multiples variantes, riz, légumes, ouf frit, aujourd'hui aux « herbes de la montagne », fougères, « champignons de la montagne » – noirs à lamelles, superbes avec le piment rouge – piments verts, et dangdongju, un épais vin de riz, ce « repas

de moines », car végétarien, est excellent. Outre le vin, le seul élément non monacal est le piment, dont les saints hommes se dispensent.

Quant à l'eau des ruisseaux, que chacun puise avec ardeur, elle a un goût marqué d'Alka-Seltzer.

• Du sanglier figure au menu, mais, pour le petit déjeuner, je me contenterai d'une soupe aux nouilles de sarrasin, servie dans un bol d'alu, chaude (ça ne va pas de soi), garnie d'épinards et de graines de sésame, piment en abondance. En garniture, des kimchi et des herbes de la montagne. (Dans ce pays qui était un des plus pauvres du monde voici encore soixante ans, on mange tout, par exemple les feuilles de piment ou de radis en saumure, en guise de condiment. De même, l'obsession pour la nourriture, à la télé, par exemple lors des émissions du matin, où l'on assiste à la préparation du kimchi dans diverses provinces, vient du fait que les gens ne mangent vraiment à leur faim que depuis assez peu de temps.)

• Dîner, enfin le sanglier ! En « barbecue », un réchaud étant posé sur la table, très bien épicé, grésillant dans les herbes, la tomate, l'oignon. Soju. Accompagnement, les inévitables « herbes et champi-

gnons de la montagne » – je soupçonne ceux-ci d'être à l'origine de la formidable colique qui m'a lessivé la nuit dernière ; nouveauté, des pommes vapeur sauce au miel, révoltantes ; une soupe finale au tofu, relevée à l'extrême, fouette la bête.

- Petit déjeuner à la gare routière de Yangyong, un bled : boulettes froides de riz aux algues et aux graines de sésame, eau de la rivière.

- Amuse-gueules et gourmandises : des frites à la patate douce, servies dans un gobelet de carton ; des saucisses chimiques montées sur bâtonnet, servies tièdes ; des nougats – des vrais, étymologiques, à la noix – durs comme de l'acier et propres à desceller les bridges les plus costauds.

- Gyeongju, la capitale historique. Prodigieuse gargote à tripes, rideau de perles en guise de porte, chaises disparates, télé éteinte, murs couverts d'inscriptions par les clients, énorme sac de piments rouges, papier toilette au mur sur son dévidoir, et, pour le barbecue, des braseros au charbon sur lesquels on place la table d'aluminium percée en son centre.

Morceaux de porc et tripes grésillent. C'est frais, goûteux à souhait, on en redemande, en coupant avec des ciseaux les morceaux de viande trop gros. Accompagnement, oignon cru et feuilles de salade pour confectionner des bouchées, huile de sésame, sauce pimentée, bouillon de germes de soja. Bière et soju coulent à flots.

La patronne, jeune et bon genre, sert des tablées bachiques à souhait

– une famille, dont chaque membre se pochtronne avant de partir en titubant, s'entasse dans une voiture qui démarre en trombe, et des messieurs qui se révèlent des flics en retraite, dont un manchot en costume rayé et un bonhomme à maillot et casquette, qui pousse d'admirables cris de sa voix de basse – n'oublions pas que la « musique de la langue » du coréen est proche de celle du japonais. Chacun braille et rit dans une ivresse débonnaire, sans nulle agressivité ouverte ni latente, et comme souvent les anciens ne sont pas les plus sobres...

- Gourmandises de rue : des châtaignes grillées, parfumées, excellentes ; une sorte de hot-dog frit dans de la pâte de riz, sur bâtonnet, franchement répulsif ; une brochette de porc pimenté, excellent ; des cacahuètes bouillies.

- À la sortie du temple de Bulguksa. Avec la bière du crépuscule, des effilés d'aubergine tiède, à peine cuits, à l'huile de sésame et au piment, pour un accord parfait cervoise-aubergine, sur fond de forte odeur de soupe aux fruits de mer à la table voisine. Tout le monde fume. La patronne, une grosse femme en noir, guette, munie d'une large tapette à mouches.

- Tables et chaises d'un vert pharmaceutique, néons ; cuisine dissimulée par un écran de bambou derrière lequel s'alignent des plantes vertes ; variétés sirupeuses à la télé. La patronne est une très vieille poupée ventrue fardée épais.

Bouillon de bouf sans guère de bouf – la bête est rare et chère –, pousses de soja, ail, piment. En garniture, de la ciboulette, et deux pâtes de piment : le rouge pur, assez acerbe, et de l'orangé, mélangé de pâte de soja. Des crevettes pour saler, et du riz coréen, réputé plus savoureux que le riz d'importation américaine ; il est effectivement plus rustique.

- Friandise de rue : une sorte de brioche farcie à l'ouf dur, sucrée-salée, pas mauvaise mais des plus bourratives. Burp !

- Busan, le grand port du Sud, près de l'incroyable marché au poisson où se rencontrent toutes les créatures marines imaginables, à écailles ou non, avec ou sans pattes, pinces, mandibules, tentacules, grises, rouges, roses, bleutées, brunes, vertes, noires, sur des étals ou dans les viviers qui s'alignent par centaines.

Sur un quai, l'un des stands-gargotes propose de la baleine. Nous détournons les yeux, vertueux en diable, l'air réprobateur. (Au reste, j'en ai mangé une fois, en Norvège, façon steak puant le poisson, absolument infâme. Inutile de joindre à la canaillerie environnementale la catastrophe gustative.)

- Marché de nuit, gourmandises de rue : brochettes, raviolis frits à la pékinoise, gâteaux de riz, crêpes aux herbes fraîches, fameuses, saucisses de tailles et d'allures différentes, nouilles au bouillon...

- Arrêt d'autocar le long d'une autoroute, musique tonitruante, chapeaux, matériel de pêche, jumelles (de mateur ?), mains en bambou pour se gratter le dos.

Une sorte de petit pain de riz huileux à souhait et farci d'une sorte de confiture, liquide rouge insipide et très sucré ; la chose se peut arroser de moutarde ou de ketchup et mérite sans conteste de figurer sur le podium de l'immonde.

• Yeosu, sur la côte sud. Sous des néons assourdis, avec L., nous sifflons une paire de flacons de soju en terrasse. Comme il ne faut jamais boire sans manger, on nous apporte de la friture séchée (hum), des gousses d'ail confites dans du vinaigre doux (délicieux) et des algues séchées. Notre conversation porte sur toutes les langues que nous avons peu ou prou apprises et oubliées et sur toutes celles que nous n'apprendrons jamais (le coréen fait clairement problème).

• Tout le pays en raffole, et il faut voir de tout petits enfants les savourer l'œil mi-clos, la bouche gourmande, en quasi-extase... Servies dans un gobelet en carton siglé « Carpe diem », les larves de ver à soie bouillies sont ratatinées, brunâtres, d'odeur quasi fétide, farineuses, et d'un goût infect (probablement pour moi, à qui cet apprentissage du goût a fait défaut, la pire chose avalée au cours de ma vaine existence).

• Invités par un neveu postier de Y.-l. dans un excellent restaurant pour un festin de fruits de mer et poisson cru ; la soupe finale à elle seule suffirait pour un repas complet ! Nouveautés, des crabes minuscules qu'on croque d'une bouchée comme des bonbons, des écrevisses, diverses sauces pimentées, et des genres de vers se tortillant encore faiblement dans leur soucoupe. Mâchons.

- Petit déjeuner plus que copieux composé d'une soupe de poisson accompagnée de divers kimchi, de crabe, de poisson séché ; et de saumure d'anchois (berk !). Les dames sont parfaites : Y.-l. retrouve les saveurs de sa jeunesse et A. est stoïque ; mais entre L. et moi la conversation roule une fois de plus sur cassoulet, lapin chasseur et coq au vin, de façon totalement fortuite comme il se doit...

- Une petite bouteille vespérale de House Wine de la marque Jinro, maison fondée en 1924, un vin rouge « vinifié avec le concours de vignerons espagnols ». Il s'agit d'un « vin » liquoreux, ressemblant à de l'alcool blanc allongé de sirop, au titre indéterminé et riche de promesses de céphalées historiques ; de surcroît, dans la ruelle où L. et moi siégeons sur une estrade, tentant de déchiffrer lettre à lettre des néons (le coréen s'écrit avec un alphabet qui ressemble fort à des caractères, mais c'est un alphabet), une prégnante odeur d'égout parasite quelque peu la dégustation.

- Déjeuner au village, chez l'oncle et la tante de Y.-l. Une cour dallée de grosses pierres noires polies, un coin lavoir, des têtes de tournesol séchant sous un auvent. Tandis que nous regardons tomber la pluie sur les plantes en pot et les petits arbres, un « cyclo » s'arrête devant la porte : un livreur apporte des bols de nouilles au soja noir en sauce avec oignons, petits pois, trois bouts de cochon. En à-côtés, algues séchées, radis en saumure jaune, oignon cru. Plat d'origine chinoise, aussi simple et bon marché qu'excellent. Pour rincer les gosiers, soju.

13h30, le coq des voisins se met à chanter en continu d'une voix invraisemblablement enrouée : c'est son heure. Puis vaisselle sans tarder, car le livreur va venir récupérer les bols.

- Petit déjeuner chez les ancêtres, pour l'essentiel les restes du dîner d'hier, riz et kimchi, bouts de cochon, poisson frit... Les têtes de poisson dépassant du bol de soupe étant incomparables pour « un excellent visuel » !

- Dossier délicat, le chien (l'oncle en élève pour arrondir ses revenus), puisque le pays, grand dévot de canidés, a subi des pressions aussi intenses que grotesques lors des jeux Olympiques de Séoul, en 1988, pour interdire cette pratique. Résultats mitigés : aujourd'hui, la cynophagie, qui pour nombre de Coréens conservateurs est un des piliers de la culture nationale, est tolérée, sans être officiellement autorisée – nulle enseigne à tête de chien parmi toutes celles montrant d'aimables canards, des caprins gambadant, des

poissons sautant hors des vagues, des poulpes coiffés d'une toque de chef parisien et bien sûr de joyeux « cochonnous ». Le chien ne figure jamais au menu, il faut le commander. Ce qui ne sera pas mon cas, car, d'une part, mes camarades font tout pour saboter mes efforts en ce sens, d'autre part la vision des chiens de boucherie dans leur enclos est vraiment sinistre. Je laisse filer, d'autant que je ne garde pas un souvenir inoubliable de dégustations précédentes ailleurs en Asie.

• Déjeuner dans un restaurant près d'un temple bouddhiste. Des douzaines de coupelles sur la table, salades, par exemple à la pâte de glands, mini-omelettes aux champignons, crêpe aux légumes, diverses algues, herbes et racines, pousses de bambou, haricots noirs, fougères, oufs de caille, petits crabes, coques, maquereaux, morceaux de poisson séché, divers champignons, un flacon de makoli, riz et soupe pour finir.

Le patron, un vieillard tout maigre à appareil auditif, me palpe en ricanant la bedaine et les seins, en me signalant que lui est doté d'un ventre parfaitement plat. Salopard ! Puisque nous en sommes aux organes, j'ai fort envie de montrer mon derrière, voire mon devant, à ce vieux connard grossier. Mais nous sommes en Asie... redoublons de tartuferie.

• Gwangju, grande ville du Sud. Au marché, une boucherie-restaurant cent pour cent cochon. Devant, dans la rue, on rase une dernière fois et on découpe des têtes glabres à l'expression désabusée.

Aux murs, du lino façon carrelage, une belle calligraphie chinoise, des froufrous roses le long du plafond ; congélateurs, sacs d'ail, chaises de simlicuir turquoise fatigué, tables faux marbre, rouleaux de papier toilette... Fumée des cigarettes.

Platée généreuse, boudin noir, oreille, foie, morceaux non identifiés. Sauce pimentée, piments verts, oignon cru. Le flacon de soju glacé est obligatoire – cliché : les messieurs s'arsouillent tandis que les dames font du shopping.

Autour de nous, des hommes, prolos ou costar-cravate, jeunes ou carrément sénescents, coiffés de casquettes sport ou de chapeaux à plume de paon, ripaillent et se rincent la dalle, occupation à laquelle les Coréens excellent.

• Invités à dîner par un frère cadre sup' de Y.-l., dans un restaurant très chic des nouveaux quartiers – hôtels, bars, discothèques, karaokés, du clinquant façon Disneyland et Las Vegas là où s'étendaient, voici dix ans, rizières, marécages, solitudes...

Parquet, portes coulissantes, assis en tailleur, au vrai un véritable festin, à dominante de fruits de mer et poisson cru, mais auquel ne manquent bien sûr ni kimchi, ni ail, ni piment, ni soupes... Vers rougeâtres et tentacules sectionnés se tortillent dans des coupelles, je me lance : les vers ne protestent pas, mais les poulpes défendent chèrement leur peau, puisque, alors que je mastique avec vigueur, je sens les ventouses s'accrocher au fond de ma gorge avec l'énergie du désespoir...

- Du côté de Damyang (« capitale du bambou »), un dimanche, un petit restaurant de plein air, non loin d'une rivière. Après des œufs durs brûlants qui ont cuit dans le bouillon, une soupe de nouilles d'une irréprochable simplicité, verdure d'oignons, un soupçon d'anchois marinés et bien sûr force piments. Les à-côtés en saumure pimentée – radis, chou, pousses de soja, épinards – sont irréprochables. Eau glacée.

- Gwangju, un nouveau quartier. Soupe de riz matinale dans un bol de grès sombre, pousses de soja, verdure d'oignon, minuscules cubes de calmar ; dans un petit bol d'accompagnement on mélange quelques cuillerées de bouillon à des algues séchées et à un œuf cru.

À côté, un ivrogne est entrepris par une femme un peu louche, et une petite dame hache de gros radis blancs avec frénésie.

- À l'entrée du parc régional de Daedunsan, grand commerce de cannes, casquettes, serviettes, produits médicaux. Et du ginseng, cette racine homunculaire aux vertus rajeunissantes (et dit-on banditives pour les seniors) tant vantées, notamment en beignets dont l'arrière-goût terriblement amer est mal masqué par la sauce de soja ou de sésame.

- Ile de Sapsido. Sur la plage, face à la mer, ou plutôt à la vasière de marée basse, des pains mollets sous cellophane fourrés à la pâte de haricots rouges ou noirs, mais aussi recélant une farce jaunâtre qui sent franchement... les pieds.

- Le fromage est considéré, presque comme en Chine (et en Afrique ! But this is an other story), comme du « lait pourri », une saleté. Une exception toutefois : le Philadelphia, une crème à tartiner importée, sucrée, parfumée à l'ananas et aigre... que l'on ne saurait vraiment considérer comme du fromage.

- Ultime non-dit gastronomique, l'ours. Le sympathique plantigrade, objet sous nos cieux de l'ire des beaufs, a totalement disparu des montagnes coréennes, mais surtout, et de façon indiscutablement racinaire, dans le mythe fondateur, le premier Coréen est réputé né de l'union d'une ourse et d'un mortel. On ne dévore pas mère-grand, tout de même.