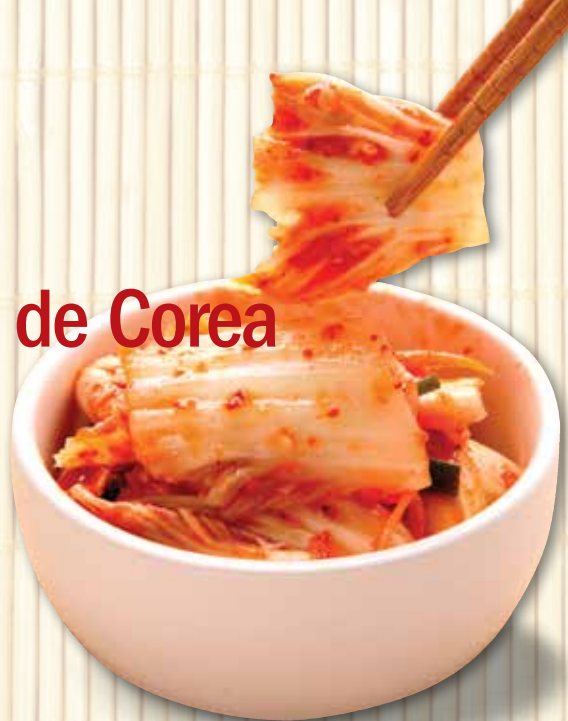


# El kimchi

## ya no es una exclusividad de Corea

**Las enormes exportaciones chinas de este plato picante hacen peligrar la exclusividad de esta comida en Corea**

**I**NFALTABLE en todas las comidas, el kimchi es consumido a diario por el 95% de los coreanos: 2 millones de toneladas anuales. Pero a medida que crecen las exportaciones chinas de kimchi, se está convirtiendo en un producto internacional.



Mujeres cocinando kimchi en un evento de beneficencia en Seúl, Corea.

**2**  
MILLONES DE TONELADAS

← **CANTIDAD DE KIMCHI CONSUMIDO AL AÑO EN COREA**

**13**  
repollos por persona y por año



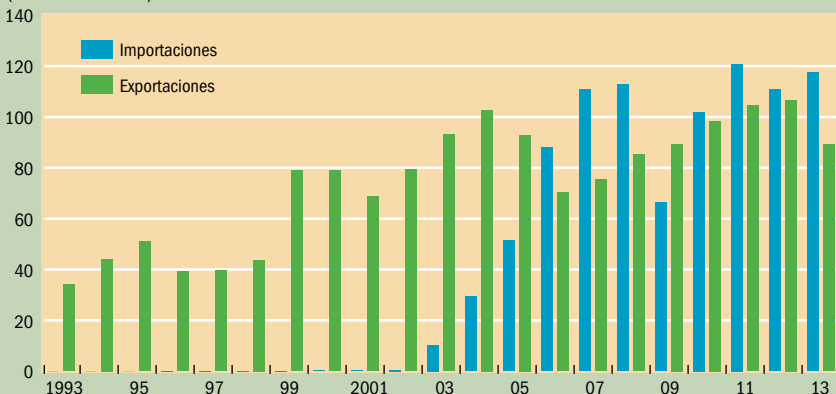
### Competencia desde China

Corea, cuna del kimchi, solía dominar las exportaciones mundiales de este producto, principalmente a Japón, Estados Unidos, la RAE de Hong Kong y la provincia china de Taiwan. Pero en 2003 Corea comenzó a importar más kimchi chino, que, al ser más barato, ha ganado

popularidad, especialmente en el sector del catering, cuyos consumidores a menudo desconocen su origen. A partir de 2006 Corea ha registrado un déficit en el comercio de su plato nacional, excepto en 2009 cuando el valor de las importaciones disminuyó por la fortaleza del renminbi chino.

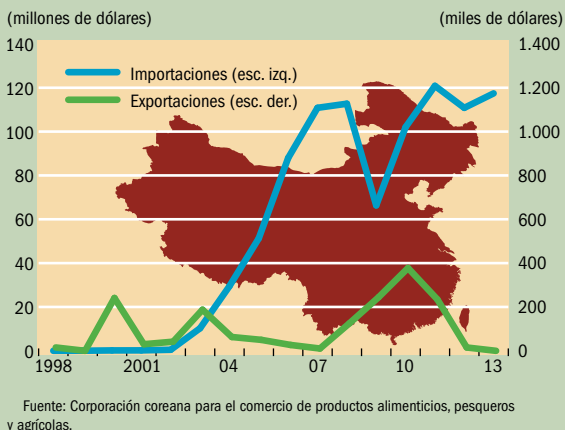
### Comercio coreano de kimchi

(millones de dólares)

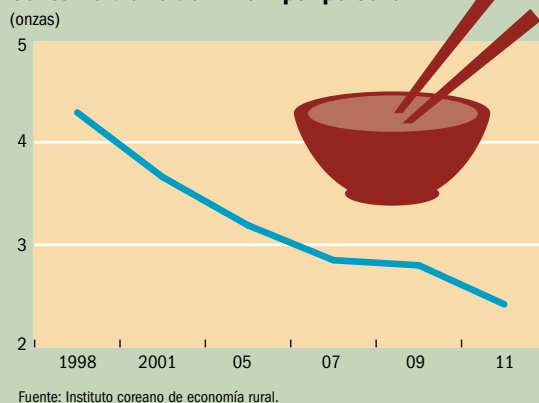


Fuente: Corporación coreana para el comercio de productos alimenticios, pesqueros y agrícolas.

### Comercio de kimchi con China



### Consumo diario de kimchi por persona



Casi la totalidad del kimchi que importa Corea proviene de China, por un valor total anual que supera los US\$100 millones desde 2007 (excepto en 2009).

Dado que en Corea hay menos hogares que lo preparan en forma casera y en los restaurantes crece la demanda de kimchi más barato, se prevé que aumentará la demanda de kimchi chino.

Por otro lado, las exportaciones de kimchi coreano a China, que en 2010 llegaron a un máximo de US\$378.000, en 2012 cayeron

a US\$15.000 y el año pasado a casi cero debido a las medidas que adoptó el gobierno chino para proteger a los productores internos.

A nivel local, el consumo diario per cápita de kimchi está disminuyendo gradualmente entre los jóvenes, que están adoptando una dieta cada vez más occidentalizada. Pero el consumo total en Corea ha aumentado en los últimos años debido a la creciente población: el mercado de kimchi en Corea alcanzó US\$2.460 millones en 2013.

## EXPORTACIONES DE KIMCHI A JAPÓN DESDE

COREA

DISMINUYERON



CHINA

DISMINUYERON



**22,1%**

**1,4%**

**ENTRE 2012 Y 2013**

### Pérdida de terreno en Japón

El kimchi chino también está desplazando al kimchi coreano en Japón. Como segundo mayor mercado importador de kimchi, Japón es el principal destino de la exportación de Corea, con un 80% de las exportaciones de kimchi coreano. Pero a causa de la debilidad del yen y la creciente tensión entre ambos países, las exportaciones coreanas a Japón cayeron marcadamente en 2013 mientras que las chinas solo cayeron en forma marginal

### “Sin kimchi, no podría vivir”

Si hay un plato nacional coreano, sin duda es el kimchi. Sería impensable servir una comida sin este complemento picante, elaborado con verduras fermentadas, normalmente repollo. Es tan célebre en la cocina coreana que en 1960 se compuso una canción con el estribillo “sin kimchi, no podría vivir”.

El pimientón rojo le da su sabor picante, así como su intenso color, y el kimchi se prepara en base a una salsa de mariscos, que favorece la fermentación en el transcurso de un mes.

Los orígenes del kimchi se remontan al siglo VII, cuando las verduras se encurtían para brindar nutrientes y minerales durante los fríos inviernos desprovistos de frutas y verduras frescas. Cuando Corea era principalmente una sociedad rural, las mujeres se reunían cierto día durante la temporada de kimchi, normalmente en noviembre, para lavar y sazonar grandes cantidades de repollo y se repartían el producto final.

Tradicionalmente, el kimchi se almacenaba y enterraba en enormes tinajas, y se dejaba fermentar. Corea experimentó una veloz industrialización en el siglo pasado, y hoy más de la mitad del kimchi se prepara en forma comercial, pero el kimchi sigue siendo la estrella en la cocina coreana.



Preparado por Yusun Lee, que escribe sobre cuestiones económicas coreanas.