

كيمتشي لم يعد كوريا وحسب

مكانة كيمتشي كطبق تنفرد به كوريا مهددة بمحاولات الصين لاستكشاف إمكانات تصدير هذا الطبق الحار

سيد الوجبات، فحوالي ٩٥٪ من الكوريين يستهلكون كيمتشي كل يوم — وهو ما يصل إلى مليوني طن سنويا. لكن مع توسع الصين في تصدير هذا الطبق، يتحول كيمتشي إلى منتج دولي.

إنه



كمية استهلاك
كيمتشي
سنويا في كوريا
١٣

٢
مليون طن

رأس ملفوف للشخص
في السنة



الصورة: نساء يقمن بإعداد كيمتشي خلال حدث خيري في مدينة سيول الكورية.

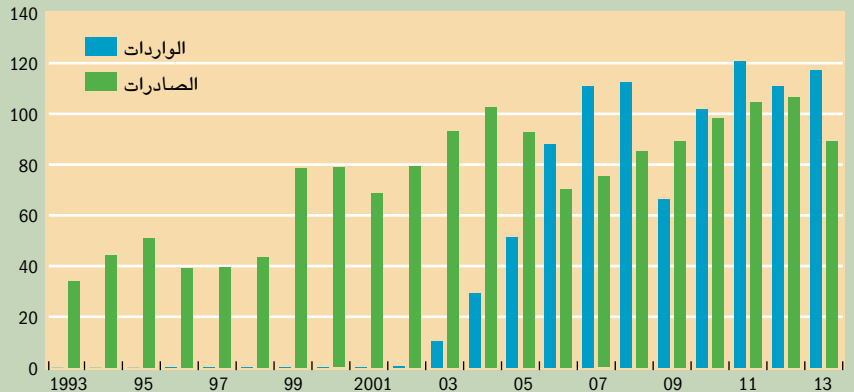
تزيد وارداتها من كيمتشي من الصين. ولأن تكلفة كيمتشي الذي تنتجه الصين أرخص، فقد اكتسب شعبية، وخاصة في مجال توريد المواد الغذائية، والذي غالبا ما يجهل المستهلكون مصدره. وتسجل كوريا منذ عام ٢٠٠٦ عجزا تجاريا من الطبق الوطني كل عام — ما عدا ٢٠٠٩، عندما انخفضت قيمة الواردات نتيجة لقوة عملة اليوان الصينية.

المنافسة الصينية

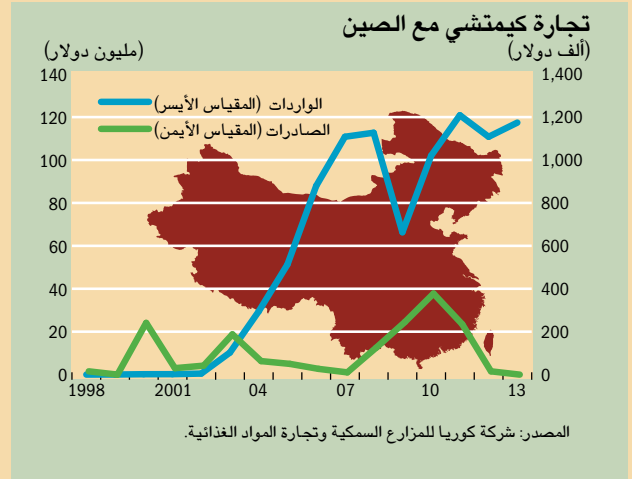
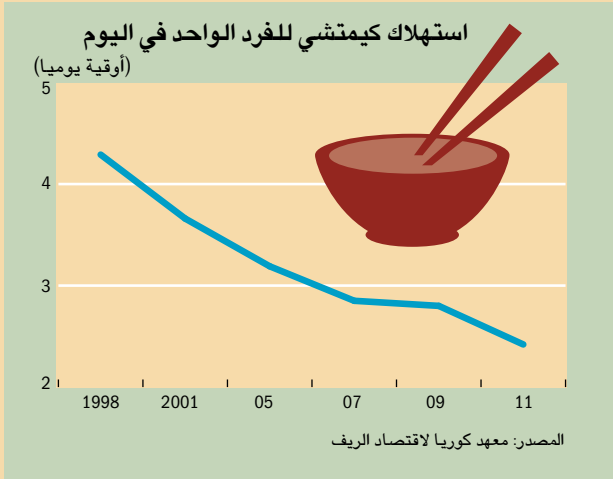
اعتادت كوريا، وهي موطن كيمتشي، أن تكون هي المهيمنة على الصادرات العالمية — وبصفة رئيسية إلى اليابان والولايات المتحدة ومنطقة هونغ كونغ الصينية الإدارية الخاصة ومقاطعة تايوان الصينية. ولكن في عام ٢٠٠٣، بدأت كوريا

تجارة كيمتشي في كوريا

(مليون دولار)



المصدر: شركة كوريا للمزارع السمكية وتجارة المواد الغذائية.



إلى ١٥ ألف دولار في ٢٠١٢ وإلى صفر تقريبا العام الماضي نتيجة للتدابير التي اتخذتها الحكومة الصينية لحماية المنتجين المحليين. وعلى الصعيد المحلي، فإن نصيب الفرد من الاستهلاك اليومي من كيمتشي أخذ في التراجع في كوريا، ولا سيما بين الشباب، الذي يتجهون إلى الأطعمة الغربية على نحو متزايد. ولكن مجموع الاستهلاك في كوريا ارتفع في السنوات الأخيرة بسبب الزيادة السكانية؛ وبلغت قيمة سوق كيمتشي في كوريا حوالي ٢,٤٦ مليار دولار في ٢٠١٣.

معظم واردات كوريا من كيمتشي تأتي من الصين، بقيمة إجمالية تجاوزت ١٠٠ مليون دولار في السنة منذ عام ٢٠٠٧ (باستثناء عام ٢٠٠٩). ومع تراجع عدد الأسر التي تعده في المنزل وتزايد الطلب على كيمتشي بأسعار أرخص في المطاعم، يتوقع ارتفاع الطلب في كوريا على المنتج الصيني. ومن ناحية أخرى، فإن صادرات كيمتشي الكوري إلى الصين، التي بلغت ذروتها في عام ٢٠١٠ بقيمة ٣٧٨ ألف دولار، انخفضت

“لولم يكن هناك كيمتشي، لما استطعت أن أعيش.” إذا كانت كوريا لديها طبق وطني، فهو كيمتشي. وليس من الوارد تقديم أي وجبة بدون هذا الطبق الجانبي الحار — المعد من الخضروات متخمرة، وهي عادة الملفوف. ويحتفى به في المطبخ الكوري إلى حد جعل أحدهم يؤلف أغنية في ستينات القرن العشرين، تكرر لازمة “لولم يكن هناك كيمتشي، لما استطعت أن أعيش.” والمذاق الحار لهذا الطبق يأتي من الفلفل الأحمر الحار، الذي يعطيه لونا أحمر داكنا كذلك. وتتخمر الخضروات بمساعدة مرق هو في الأساس من المأكولات البحرية، وهو ما يستغرق حوالي شهر. وترجع أصول كيمتشي إلى القرن السابع، عندما كان يجري تخليل الخضروات للحصول على المواد الغذائية والمعادن في فصل الشتاء البارد الذي يخلو من الفواكه والخضروات الطازجة. وعندما كان معظم المجتمع في كوريا يعيش في الريف، كانت نساء القرية يجتمعن في يوم متفق عليه خلال موسم إعداد كيمتشي، عادة في شهر نوفمبر، لغسل كميات كبيرة من الملفوف وتتبيله ثم يتبادلن المنتج النهائي.

وجرت العادة على تخزين كيمتشي في قدور ضخمة من الفخار، ودفنها في باطن الأرض، وتركها ليتخمر.

وربما مرت كوريا بمرحلة تصنيع سريعة على امتداد القرن الماضي، حيث تنتج نصف كمية كيمتشي الآن بصورة تجارية، لكن كيمتشي لا يزال محتفظا بمكانته الرمزية وبحضوره في كل مكان.

صادرات كيمتشي إلى اليابان من

كوريا

الصين



٢٢,١٪
١,٤٪
بين عامي ٢٠١٢ و ٢٠١٣

انحسار دورها في اليابان

أصبح كيمتشي الصين كذلك يزاحم كيمتشي الكوري في اليابان. وبالنظر إلى مركز اليابان كثاني أكبر أسواق استيراد كيمتشي على مستوى العالم بعد كوريا، فالإيابان هي أكبر جهات تصدير كيمتشي من كوريا، وتبلغ حصتها ٨٠٪ من صادرات كيمتشي من كوريا. لكن ضعف الين الياباني وزيادة توتر العلاقة بين البلدين أسفرا عن هبوط صادرات كوريا إلى اليابان بدرجة كبيرة عام ٢٠١٣، بينما صادرات الصين لم تتراجع إلا بدرجة طفيفة.

إعداد يوصن لي، ويكتب عن القضايا الاقتصادية الكورية.