

CHINA EXPRESS

La buena mesa

Editorial Nueva Estrella

图书在版编目 (CIP) 数据

中国饮食 / 华少君编. — 北京: 新星出版社, 2006.1
ISBN 7-80148-952-7

I. 中... II. 华... III. 饮食 - 文化 - 中国 - 西班牙文
IV. TS971
中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第158739号

中国饮食

策划: 中国外文出版发行事业局

作者: 华少君

翻译: 郭洪源

译文审定: 贾宁一

图片: 董 宁

设计: 张 磊

新星出版社出版

(中国北京百万庄大街24号)

邮政编码 100037

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷

2006年 (特型40开) 第1版

2006年第1版第1次印刷

(西)

ISBN 7-80148-952-7/Z.953

17-S-6763P



La buena mesa

学院图书馆
书章

Editorial Nueva Estrella

I. Características de la gastronomía china

China es una nación que presta mucha atención al alimento, considerándolo garantía de la primordial necesidad de supervivencia, y a la vez una parte de la civilización que transmite la cosmovisión y modo de ser del pueblo. Ejemplo de ello es la ancestral costumbre de que los padres de un recién nacido distribuyan huevos pintados en rojo entre parientes y amigos. En esta ocasión los huevos simbolizan la continuación de la vida y su distribución transmite el voto por tener más descendientes. De misma razón, en otros días especiales como cumpleaños o boda, el comer también desempeña importante papel del festejo, y no se limita en el satisfecho corporal sino ha obtenido su significado social y cultural. Desde que se iniciaran los intercambios entre Occidente y China, los mismos han dejado su huella en el milenarismo arte culinario del país asiático. Otra señal optimista relativa a la mesa en China ha sido el traslado de la atención de muchos de sus ciudadanos del número de platos que se sirven a la nutrición. Ya no basta que una receta sea sabrosa, destaque por su buen olor y tenga buena apariencia visual: hay que saber qué contiene y cómo influye dicho contenido sobre el organismo humano, en fin, estar al tanto de su poder nutricional. Los choques culturales alimentaron el desarrollo de la cocina china, pero su fuente de vitalidad siempre se sitúa en su propia esencia, en las bases de su propia civilización, que dotó al régimen alimentario local de peculiaridades únicas, que pueden resumirse en cuatro aspectos: calidad de la comida, carácter ritual del acto de

■ La buena presentación es muy importante para el plato



■ La comida china es siempre un festín para la vista y el paladar







■ Confucio contribuyó a crear las bases teóricas del arte culinario de China

comer, apreciación estética del alimento y trato sentimental en la comida.

Sobre la calidad de la comida, Confucio dijo: "Cuanto más refinada sea la comida y más picada la carne, tanto mejor". Sus palabras explican de manera exacta el gusto refinado y exquisito de los chinos antiguos sobre el arte culinario. Por supuesto, este concepto existía al principio sólo entre la clase aristocrática, pero con el tiempo se convirtió en el espíritu unánime y orientador de la cocina china, calando profundo en la esencia del carácter nacional.

La fama mundial de la cocina china proviene, sin duda alguna, del deleite gastronómico y estético que entraña. El placer fundamental viene dado por el sabor, por eso el preclaro Sun Yat-sen dijo: "La maravilla de la cocina consiste en distinguir entre los sabores". Además, la impresión que despierta un platillo también tiene mucha importancia para despertar el apetito en los comensales y constituye placer adicional a la hora del condumio. Esta ha sido regla de oro de los cocineros chinos a través de generaciones.

En China, comer constituye medio de acercarse sentimentalmente y un acto cargado de contenido social. A la vera de un banquete se trenzan los individuos en negociaciones, se intercambian informaciones, se sostienen entrevistas, se despide a los amigos o se da la bienvenida a los recién llegados. Incluso las fricciones y contradicciones son zanjadas por medio de una rica comida en la que participan un mediador y dos partes rivales. En la China de antaño había casas de té que servían especialmente para que la gente, muchas veces perfectos desconocidos mutuos, se sentara a charlar sobre temas libres en una atmósfera relajada. Hasta la antigua filosofía señala que "Todos los



■ El protocolo forma parte imprescindible de la gastronomía china

países gozarán de paz si todos sus habitantes se sientan a comer en una atmósfera feliz y armoniosa".

La importancia protocolar del buen yantar en la vida de los chinos quedó manifiesta en las ceremonias de ofrendas a los antepasados o dioses. Este ceremonial está presente asimismo en la vida diaria, en lo tocante a disposición de asientos, colocación de cubiertos y platos, orden del servicio de platos, etc.



■ Especialidades de la ciudad de Chengdu, provincia de Sichuan

II. Cuatro escuelas fundamentales de la cocina china

En un país de vasta superficie como China, era natural que se produjeran variados gustos gastronómicos y artes culinarias, debido a las diferencias en geografía, clima, productos y cultivos, cultura, religión e historia local. Hay platos para cada estación del año, según las diferentes festividades y hasta concebidos de acuerdo al

día de la semana. Al preparar los alimentos se toman en cuenta cuatro aspectos fundamentales: los ingredientes, los condimentos, los métodos de corte y de preparación. Las tendencias generales señalan que a los del sur del país les gusta las combinaciones con dulce y salado, a los del norte el sabor salado, a los del este, el picante y a los del oeste, el sabor agrio. Esta variedad de paladares dio origen a cuatro grandes escuelas: Shandong, Sichuan, Jiangsu y Guangdong.

Ya en época de la dinastía Zhou del Oeste (hace unos 3 mil años), los habitantes de la provincia de Shandong sabían cocinar sabrosos pescados. Esta escuela culinaria experimentó un veloz desarrollo 1.500 años atrás y hace



■ Platos imperiales preparados por el Restaurante Fangshan de Beijing

alrededor de 400 años logró definir su estilo. Sus platos suelen ser algunos espesos y otros ligeros, y todos sabrosos, también aromáticos, tiernos y frescos. Dicha escuela presta mucha atención al arte de cortar y aprovecha principalmente los animales y aves domésticos, mariscos y verduras como materiales, las pastas de harina fermentada, el puerro chino, el jengibre, el caldo transparente y el caldo lechoso como ingredientes. Su variado sabor y amplia fuente de materiales le permitió una fácil adaptación y difusión en Beijing, Tianjin y el noreste de China, hasta ocupar en poco tiempo la cocina imperial. Sus platos famosos son: el Abulón guisado, el Pepino de Mar con puerros chinos, los Cuadritos de pollo salteados, etc.

La cocina de Sichuan nació hace más de 2 mil años, y tuvo su etapa de perfeccionamiento bajo la dinastía Song (960-1279). Se dice que los platos de Sichuan son picantes, pero en realidad el sabor de comida de allí es muy amplio y diverso. No hay dos platos sichuaneses que sepan igual, reza el proverbio popular. En cuanto a la elaboración, la escuela presta especial cuidado al control del fuego y el cambio de los métodos de preparación, lo que redundo en amplia variedad de recetas. El caldo desempeña también el importante papel de dar sabor, color y aroma a los platos. Su influencia llegó a Yunnan, Guizhou, Hunan y Hubei y sigue creciendo en todo el país. Sus platos famosos son: Pato ahumado con alcanforero y té, Dados de pollo Gongbao, Carpa guisada, Tirillas de carne picante, Requesón de soya Mapo, Brema del Yangtsé al vapor, etc.

La gastronomía de Jiangsu ha seguido una larga trayectoria. Hace más de 2.400 años los habitantes de la

provincia ya dominaban muchos métodos culinarios. Su estilo se definió en la dinastía Ming (1368–1644) y Qing (1644-1911), basado en cuatro estilos locales: el de Nanjing, capital provincial, el de Suzhou, el de Shanghai y el de Yangzhou, tres ciudades muy comercializadas de la zona. Por obra de la presencia de numerosas vías fluviales en la provincia, la cocina de Jiangsu da preferencia a los peces de agua dulce y presta mucha atención a la frescura y sabor original del alimento. En cuanto al método de preparación, esta escuela tiene prestigio en el guisado, salteado y cocina al vapor, al tiempo que utiliza el caldo original, de manera que los platos resultan tiernos, ligeros y un poco dulces, de buena presentación, aunque blandos. Sus recetas más sobresalientes

son: Medallones "Cabeza de león" estofados, Pescado en forma de ardilla, Carpa dorada con hoja de loto y Pato de tres jugos. El territorio de los platos de Jiangsu comprende las provincias de Jiangsu, Zhejiang, Jiangxi, Anhui y la ciudad de Shanghai.

Hace más de 2.000 años, los platos al estilo de



■ Pato laqueado de Beijing



Guandong ya poseían peculiaridades muy marcadas. A partir de la dinastía Han (260 a.c.- 225) Guangzhou, capital provincial de Guangdong comenzó a ocupar un lugar en la estrategia militar y el comercio exterior chinos, condición que permite a la comida local absorber las ventajas de las escuelas nacionales e internacionales. La misma se

basa en los platos de lugares de Guangzhou, Chaozhou y Dongjiang, que son conocidos por una amplia variedad de ingredientes, hermosa presentación y colores atractivos. Entre sus ingredientes se incluyen la carne de serpiente, de gato montés y otros animales no domesticados. Los platos se caracterizan por su frescura, delicadeza y sabor delicioso. En verano y otoño los habitantes locales prefieren los platos ligeros, y en invierno y primavera, los manjares fuertes. Los condimentos son variados, pero se presta mucha atención al sabor original de los ingredientes. Entre sus ofertas más famosas descuella el Lechón asado, la Carne de víbora, la Vejiga natatoria de pescado, Camaroncitos al aceite, Patas de cerdo blancas, Gallina estofada Dongjiang, etc. Los platos de Guangdong predominan en las zonas de la provincia de Guangdong, Guangxi, Fujian, Hainan, Taiwan y Hong Kong, y al mismo tiempo son muy bien acogidos en el resto del país y el mundo.

III. Nombres de los platos chinos

Un buen platillo necesita, además de todo lo dicho, ser bautizado de manera exacta. Entre los tradicionales platos hay algunos que alcanzan altas cotas de poesía e imaginación, como en el caso de "los tallarines que cruzan el puente", uno de los platos típicos de Kunming, o el longhudou (lucha del dragón y el tigre) y el longfenghui (dragón encuentra al fénix) de Guangdong. Algunos nombres, como Pollo de Concubina Imperial, Pollo del Mendigo pueden llamar el interés de los comensales con una historia relacionada y otros, como Carne de Dongpo, atraen a la gente por la fama



■ Pepino de Mar con puerros chinos

de su creador.

En la época contemporánea, los cocineros inteligentes también han demostrado mucha creatividad al bautizar sus platos recién creados. Tal es el caso de una sencilla ensalada de lechuga, rábano, pepino, tomate y pasta de harina fermentada. Además del agradable color y receta nutricia, su rápida difusión debe agradecerse al interesante nombre de “Buena Cosecha”.

Los cocineros imperiales fueron más delicados al bautizar los manjares. Hoy en día en el parque, el Palacio de Invierno de Beijing, hay un restaurante de comida imperial, que goza de bien ganada fama, por reproducir al dedillo los sabores de la cocina imperial, y por las curiosas anécdotas detrás de cada platillo. Por ejemplo, las boronillas de harina