



El Perú es privilegiado al tener una de las sazones más sabrosas y guiness en variedad de platos; es por ello que la comida china hecha en nuestro país (sobre todo en Lima) y en San Francisco (California) son consideradas las mejores del mundo occidental, según los escritos de Néstor Luján, quien fuera miembro número de la Real Academia de Gastronomía Española. Cuando me enteré de esto sentí una gran satisfacción y mucho más interés en indagar sobre esa gran cultura, milenaria además, cuya gastronomía ha afectado a millones de paladares del mundo. La gastronomía china ocupa el segundo lugar del mundo después de la francesa.

China es un país de Asia Oriental que alberga la mayor población del mundo, 1,200 millones de habitantes en su amplio territorio de más de 9 millones de kilómetros cuadrados. En China existen cuatro lenguas mayores y más de cincuenta dialectos de grupos minoritarios; es de suponer que con todas estas variables y las diferencias en clima y terreno influyen grandemente en los estilos culinarios de este gran país. La mayoría de especialistas y estudiosos de la culinaria china están de acuerdo en clasificarla en cuatro estilos e escuelas principales : la del norte, cual gira alrededor de la cocina de Pekín, la capital y de la provincia de Shantung; la del oriente o costera, influida por el carácter cosmopolita de las ciudades de Shanghai y Hangchow; la del sudoeste lugar de origen de la comida de Siciuan y Huan; y la del sur o Cantonesa que es la primera en salir de China. Pekín fue la sede del gobierno y también el centro de la cultura, intelecto y culinaria. Durante la época del imperio, los chefs de la monarquía se esforzaron por deleitar el gusto de la clase real, ellos eran estimulados a mejorar cada vez los platos que preparaban para deleite de ellos y de sus visitantes reales. El estilo pekinés abarca la región norte de China, caracterizándose esta por la crudeza del clima, debido a eso sólo se consiguen verduras frescas en ciertas épocas del año, utilizando proceso de conservación de alimentos por secado, ahumado, en vinagre, salado, al vacío. Se consumen mucho el trigo y sus derivados, ajos, cebollas, aceite y semillas de ajonjolí. Es famoso el "pato Pekín" una manera peculiar y sencilla de preparar el pato y luego asarlo; es muy solicitada la "olla o sopa caliente mongola" del tipo de fondue, en la cual se cocinan rebanadas de cordero y vegetales en un rico caldo. A la cocina pekinesa se le denomina también "mandarina", ya que el mandarín era un alto funcionario del imperio Chino. El estilo pekinés o mandarín es muy sofisticado sutil y exquisito.

Shanghai, centro industrial y comercial más grande de la China. Está situado en el desembocadura del río Yangtsé, el cual nace en las regiones montañosas del Tibet, atraviesa el corazón de China y desemboca en el Mar Amarillo formando así un fértil valle. Su cocina se caracteriza por ser muy suave y ligera sobre todo los elaborados con vegetales y mariscos; los platos de carne y aves de corral son deliciosamente condimentados. Utilizan fideos de trigo y de arroz y hacen uso de azúcar, siyau y vino. Son famosos los cocidos hechos al fuego lento y al rojo vivo por el uso de salsa de soya color café oscuro que le da este tono.

En esta región se concentra la mayor cantidad de personas vegetarianas, teniendo como base proteica en su alimentación el queso de soya, elaborado de la leche extraída del frijol de soya (totu o taufu).

Sechuan y Hunan caracterizan el estilo culinario que lleva su nombre. Situadas al sudoeste de China utilizan mucho especies fuertes como los chiles o ajíes picantes. Por su proximidad a Birmania, Pakistán e India han incorporado en su cocina condimentos como curry, cúrcuma (palillo) y otros.

Ubicándonos hacia la región sur de China, encontramos el puerto de Cantón, próximo a la populosa y dinámica Hong Kong. El idioma es el cantones y lo hablan millones de chinos. La culinaria cantonesa es muy rica, el clima tropical suave permite el cultivo de arroz, vegetales y frutas frescas todo el año; posee una cosa de 1,600 kms. rica en peces y mariscos. La comida cantonesa ha tenido influencia de los otros estilos debido a su ubicación estratégica. Cuando había trifulcas políticas en Pekín y cuando cayó la dinastía Ming en 1644 muchos chefs de la corte imperial emigraron hacia Cantón en busca de refugio. Fue en Cantón donde los holandeses y portugueses introducen elementos americanos como el maní, maíz, papa y tomate.

El cocinero cantonés busca siempre la frescura de vegetales y sobre todo de pescados, porque sabe que el sabor de un pescado fresco es inigualable y no necesita de muchos condimentos para realizarlo. Utilizan muchísimo los productos elaborados con el frijol de soya como : siyau, mensí, tausí; salsa hoisin, de ostión; jengibre (kión), azúcar, vinagre, fideos de arroz, polvo cinco especies (canela china), etc. Los cantoneses idearon métodos de cocción únicos, siempre tratando de ahorrar combustible.



Es famosa la técnica del "salteado" (freír -levantando), la cual hace que los platos en base de vegetales mantengan su sabor, color y textura casi intactos, aprovechando las vitaminas y minerales que ellos contienen.

China abre sus puertas en 1844. en 1850 los cantoneses fueron los primeros emigrantes hacia occidente; llegan a las costas californianas atraídos por los rumores de la abundancia de oro, al no cumplir con sus expectativas muchos entran a trabajar en la línea intercontinental ferroviaria de los Estados Unidos, teniendo contacto con muchas regiones, sustituyendo ingredientes que no había en América como los brotes de bambú muy necesarios en la comida china; otros cantoneses o coolíes (como les llamaban los americanos) establecieron fondas de sabrosa comida. Nace en América el término "Chopsuey" o "Salteado de vegetales" como nosotros le conocemos.

Los primeros restaurantes que se abrieron servían la comida cantonesa común la cual tuvo mucha acogida tanto por su bajo precio como por su aspecto apetitoso.

Los cantoneses que llegaron a las costas sudamericanas en especial a nuestro país, ejercieron mucha influencia en la sazón y uso de ingredientes orientales. Hemos adoptado como nuestros términos cantoneses como siyau (salsa de soja) kión (jengibre), tausi, mensí y muchos otros. Ha habido una transculturización, el famoso "lomito salteado" es una mezcla de ingredientes criollos con la técnica cantonesa de saltear o freír levantando.

El Chifa (término que denota "comer arroz") representa la cocina china en el Perú. El chifa peruano es reconocido internacionalmente como exquisito y mayormente saludable, gracias a aquellos laboriosos emigrantes que llegaron a nuestro país y que ahora formamos parte de una sola sociedad.



El Chifa (término que denota "comer arroz") representa a la cocina china en el Perú.
El chifa peruano es reconocido internacionalmente como exquisito.
