

KAO

LA MEJOR COCINA CHINA

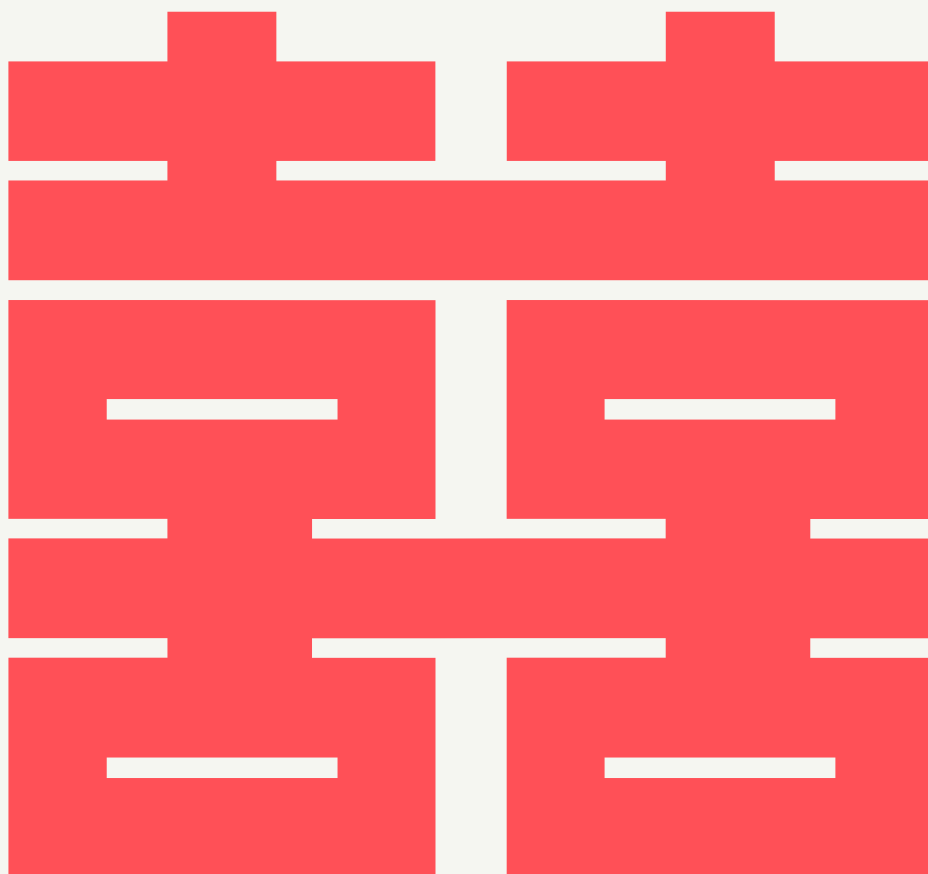
José M. Kao



KAO

LA MEJOR COCINA CHINA

José M. Kao



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© de los textos: José María Kao

© de las fotografías: Carles Allende

Redacción: Jordi Luque

Diseño y encuadernación: Teddy Iborra Wicksteed

Editorial Planeta, S. A., 2024

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

Primera edición: abril de 2024

Depósito legal: B. 20.623-2023

ISBN: 978-84-08-28489-5

Impresión y encuadernación: Egedsa

Printed in Spain - Impreso en España

SUMARIO

PRÓLOGO, DE SERGIO & JAVIER TORRES

II

INTRODUCCIÓN

I3

PRIMERA PARTE: K

I5

PRODUCTO

29

RECETAS I

53

SEGUNDA PARTE: A

I29

RECETAS II

I71

TERCERA PARTE: O

217

PASOS DEL DIM SUM

233

RECETAS III

243

RECETAS DE SALSAS Y CALDOS

283

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS

297

AGRADECIMIENTOS

301

A QUINCE MIL KILÓMETROS DE CASA
Primera parte: K

CAPÍTULO I

Es uno de los primeros recuerdos que conservo de mi padre: está solo en una habitación y del tocadiscos sale la melodía aguda y repetitiva de una pieza de ópera china que he oído cientos de veces. Con la mano derecha, papá desliza un enorme pincel con gestos lentos y seguros por el papel que ha dispuesto sobre la mesa. Cuando termina el trazo, moja el pincel en el tintero, escurre el exceso de tinta hasta quedar satisfecho con el nivel de impregnación y repite la operación. Padre se da cuenta de que le observo, deja el pincel en el tintero y me hace una señal para que me acerque. Yo obedezco y observo los caracteres que ha escrito en cuatro columnas de cinco filas, perfectamente regulares y pulcros. Reconozco alguno aunque aún no he aprendido a leerlos: las letras chinas son muy distintas a las españolas que me enseñan en la escuela. Mi padre adivina lo que estoy pensando, sonrío, me mira a los ojos y entiendo que debo irme sin que haya mediado palabra entre nosotros.

En la China de la primera mitad del siglo xx el analfabetismo era un mal común. Aprender a leer y a escribir era un privilegio reservado a las familias con algo de dinero, como la de mi padre. Él había nacido en Shandong, la provincia costera del mar Amarillo situada frente a la península de Corea. De Shandong surgieron las brigadas de bóxers, los valientes guerreros que los gobiernos europeos temieron y admiraron por sus habilidades con las artes marciales, y también es de Shandong la cerveza Tsingtao, la más famosa de China. No es una provincia especialmente rica, ni tampoco pobre, pero la familia de mi padre había hecho fortuna elaborando pelucas, un negocio muy próspero, y había conseguido que sus hijos fueran al colegio. En el caso de mi padre, incluso completó algo parecido a lo que hoy sería el instituto. Él sabía leer y escribir.

Ahora entiendo que aquellos momentos de escritura solitaria eran para mi padre algo parecido a volver a casa y eso, para un chino nacido en 1925, cuando China todavía tenía más de imperio que de república comunista, debía ser como viajar a otro mundo, a uno que dejó de existir y que solo artes como la caligrafía, la ópera o la cocina podían evocar.

CAPÍTULO II

Mamá tuvo menos suerte que papá. Ella nació el año 1931 en Anhui, una provincia vecina de Shandong, en el seno de una familia pobre. No pudo ir a la escuela, no aprendió a leer ni a escribir, perdió a su madre siendo muy pequeña y su padre se volvió a casar con una mujer que la trató como a una esclava. Tanto la maltrataba esta madrastra que, en ocasiones, toda la comida que mi madre se llevaba a la boca en un día era un puñado de arroz crudo. Creció sin amor, sin educación y muy pronto quedó también huérfana de padre: mi abuelo materno, un pescador de agua dulce que malvivía de las escasas capturas, se enganchó al opio, arma secreta que las potencias extranjeras promovieron entre la población para someterla.

Es muy difícil, incluso para mí, comprender la educación que recibía una niña humilde en la China de aquella época, pero ayuda un poco esta descripción de An Mei, mi personaje favorito de *El club de la buena estrella*: «Me educaron a la manera china: me enseñaron a no desear nada, a tragarme la desgracia de otros, a comerme mi propia amargura». An Mei, que desde mi punto de vista es el personaje más fuerte de la novela de Amy Tan, desarrolla una cualidad llamada *neng kan* gracias a su espartana educación, es decir, desarrolla la capacidad de visualizar el futuro y hacerlo realidad. Quizá se podría traducir por asertividad.

Mamá no pudo empezar su vida desde más abajo pero eso no le impidió convertirse en el pilar que ha sostenido a nuestra familia. Mi madre también fue educada para soportar calamidades propias y ajenas y también desarrolló *neng kan*, aunque yo no lo supe hasta que mis hijas me hablaron del libro. Las mujeres de esta familia siempre han sido determinantes.

CAPÍTULO III

Mamá y papá se criaron entre guerras. Primero fue la larguísima y complicada guerra civil china, en la que el Kuomintang, el bando nacionalista, se enfrentó con los caciques militares del norte y, en determinados episodios, al Partido Comunista, que hasta cierto momento había sido su aliado para derrotar a los militares. Cuando empezó, en 1927, mi padre tenía dos años.

La guerra con Japón interrumpió la Civil en 1937. Los nipones tenían las de ganar ante una China dividida y debilitada por su conflicto interno pero su participación paralela en la Segunda Guerra Mundial y el terrible bombardeo atómico sobre Hiroshima y Nagasaki, hundieron a los japoneses, que abandonaron el conflicto con China.

Su retirada brindaba una magnífica oportunidad para pacificar China pero solo hizo que despejar el campo para que continuara el macabro juego bélico entre hermanos. La Guerra Civil se retomó en 1945 y no tardó mucho en llevarse por delante a mi abuelo paterno, que fue asesinado por los comunistas. Mi padre, un joven de veinte años que había vivido toda su vida inmerso en violencias, decidió que había visto suficiente.

Los japoneses, tras la derrota, se replegaron a su archipiélago y abandonaron Taiwán. La isla, tras cincuenta años de gobierno nipón, había medrado económicamente, se había dotado de un espíritu cosmopolita y estaba conectada con Europa a través de Hong Kong y con América por el Pacífico. Para cualquiera que llegase del continente, Taiwán era la oportunidad desaprovechada por China, todo un ejemplo de progreso donde la esperanza, en lugar del miedo, definía el futuro.

Con esa perspectiva, cientos de miles de chinos emigraron a aquella tierra prometida en la que podían empezar de cero y, sobre todo, en paz. Mi padre fue uno de ellos y se instaló en Kaohsiung, la segunda ciudad más grande de Taiwán, considerada la capital del sur, y la que tiene el puerto más importante de toda la isla. Los migrantes que dejaron la China continental entre la rendición de Japón y la victoria de los comunistas fueron llamados *waishengren* es decir, expatriados.

Y es que la historia de mis padres es la de unos migrantes sin patria. O, según como se mire, con muchas patrias.

CAPÍTULO IV

Mamá seguía malviviendo con su madrastra en la aldea. Su futuro no parecía muy halagüeño pero ella siempre ha tenido un brillo, una intuición... *neng kan*. Y tuvo un golpe de suerte inesperado. Un buen día llegó al pueblo con su familia un oficial del Kuomintang que estaba de permiso. El matrimonio tenía tres hijos que necesitaban atención y una posición social que les permitía contratar los servicios de una mujer que lo hiciera. ¿Que eligieran a mi madre fue suerte o fruto de innata astucia para aprovechar las pocas oportunidades que podían presentarse en una aldea rural de la China interior? Conociendo a mamá, estoy seguro de que fue lo segundo.

Y es que mamá vio en ellos la oportunidad de salir de la aldea. Tal como habían llegado para conocer el pueblo del capitán, al cabo de unos días se irían y, sin duda, su destino sería un lugar mejor, imposible lo contrario.

El capitán y su esposa, por su lado, vieron en mi madre lo que décadas más tarde encontrarían los clientes del Pekín, el primer restaurante que abrieron mis padres en Barcelona, y el Shanghai. La chispa de su inteligencia, empatía y cariño, cualidades básicas para criar a sus pequeños a las que había que sumar el sentido de responsabilidad del que también ha estado siempre muy bien pertrechada. Durante los días que pasaron en el pueblo, la pareja puso a prueba a mamá. Y cuando llegó la fecha de su partida le propusieron algo que cambiaría su vida para siempre: ¿vienes con nosotros? Y, así, mamá pasó a ser empleada del hogar.



Mi madre, Shiow Ing Yang en Taiwán.
Fotografía de archivo familiar.

CAPÍTULO V

También papá encontró una segunda oportunidad: en Taiwán empezó a trabajar en la cocina de uno de los mejores hoteles de la isla. Ahí aprendió los rudimentos culinarios sobre los que sustentaría no solo el Pekín y el Shanghai, sino toda su vida, la de sus hijos y nietos. Todo lo que tenemos hoy se lo debemos a los años de aprendizaje en aquella cocina gigante, en la que prácticamente se dormía porque las jornadas eran maratónicas y los trabajadores no tenían descanso.

Aunque hoy la profesión de cocinero está rodeada de glamour, en el Taiwán de los años 40 era un trabajo muy duro. Pero papá también lo era, duro y observador. Rodeado de compañeros que zumbaban arriba y abajo bajo la férrea mano del chef, papá aprendía de cada gesto, de cada orden y de cada grito. Se fijaba en las técnicas básicas, las más importantes, como saltar en wok, y en la precisión de aquellas cantidades que no se expresan en gramos sino en pizcas. Aprendió las minuciosidades del corte picando verduras durante doce horas seguidas y que las mejores recetas nacen de elegir el producto correcto y maquillarlo poco. Así es, en esencia, la cocina que practicamos hoy en día en nuestros restaurantes. Han cambiado muchas cosas pero este mantra se mantiene y se defiende a diario: producto fresco y de calidad cocinado mediante cocciones cortas y precisas.

A veces me da por pensar que algunas de las recetas que aprendí de papá él, a su vez, las aprendió en aquella época, es decir, que comer algunos de los platos del Shanghai es como viajar en el tiempo. Nuestro pato Pekín, por ejemplo, es un legado vivo que apenas ha cambiado a lo largo de las décadas y que ya muy poca gente prepara como lo hacemos nosotros. Es emocionante pensar que papá nos traspasó ese recetario y que nosotros lo conservamos, que en cada bocado hay un poquito de él... figuradamente, claro.

CAPÍTULO VI

Mamá llegó a Taiwán cuatro años después que papá. Fue en 1949, cuando el capitán, su familia y mi madre escaparon de la China continental para evitar las represalias que, inevitablemente, el Partido Comunista impondría a sus enemigos en cuanto ganase la guerra, desenlace que los oficiales conocían de antemano. Torturas, requisas, campos de reeducación... Afortunadamente para mi madre, estar al servicio del capitán le ahorró todo tipo de horrores, porque pudo salir a tiempo, antes de que el nuevo régimen se desplegara. ¿Otra carambola afortunada o, de nuevo, una consecuencia de su *neng kan*? Nunca lo sabremos.

El caso es que la vida de mi madre cambió para siempre el día que pisó el puerto de Kaohsiung y encontró una sociedad en paz, próspera, bulliciosa y con un estilo de vida que fusionaba oriente y occidente. Por la calle era habitual ver enormes automóviles americanos, de formas redondeadas y colores chillones, conducidos por chinos vestidos a la europea que aparcaban sus vehículos ante la puerta de una tetería para desayunar los *dim sums* más tradicionales de la gastronomía china. Las mujeres llevaban ajustados vestidos de seda, sofisticados y elegantes, mientras que los hombres se cubrían con gabardinas Mackintosh y sombreros Homburg de fieltro gris. Las siete horas que duraba la travesía en barco desde el continente parecían, más bien, siete siglos.

Taiwán no era, simplemente, otra tierra. Era el primer sitio donde mamá se sintió en casa. Así nos los transmitió ella más adelante: «no sois chinos, sois taiwaneses», y es que ahí seríamos concebidos cinco de sus seis hijos, aunque dos nacimos en Cataluña. En su afirmación, mamá nos hablaba de mucho más de lo que decía: no éramos la miseria que ella había vivido en el continente, éramos un futuro prometedor que alcanzaríamos con esfuerzo e ilusión.

CAPÍTULO VII

Tuvieron que pasar dos años más para que mamá y papá se conocieran. Fue una amiga común quien les presentó, una enfermera que intuyó ver en papá al mozo que convenía a mi madre. Y acertó: mamá siempre cuenta que cuando vio a aquel hombre tan alto, fuerte y bien educado se enamoró al instante. A papá, parece ser, le sedujo la sonrisa de Xiao Ing Lang, aquella mujer algo menuda que no solo transmitía con sus labios, sino también con sus ojos y el resto de su cara. La sonrisa de mamá ha sido siempre su arma secreta, es contagiosa y con ella es capaz de ganarse la confianza de todo el mundo.

Casi nadie hubiera dicho que funcionarían como pareja: él venía de una familia acomodada y ella tenía un origen muy humilde; ella era muy bajita comparada con el gigantón de papá; él era reservado y serio y ella, un cascabel. Sea como fuera, ambos supieron ver en el otro su contrario complementario, ese concepto tan oriental, y fueron de prisa, muy de prisa: se casaron en seguida y al cabo de un año, en 1952, nació el mayor de mis hermanos, Kao Chien Guo, ya fallecido.

A Pedro le siguieron Kao Xiao Ing, Kao Chien Ming y Kao Chien Hua y en Taiwán, a papá y mamá, apenas les dio tiempo de nada más: trabajar, amarse y criar hijos. Fueron unos inicios duros pero aquellos años vividos en pareja quizá fueran los más ilusionantes de su vida. Poco imaginaban que en 1957 papá conocería a alguien que les llevaría a quince mil kilómetros de casa... su vida estaba a punto de cambiar.



Boda de mis padres, Kao Tse Chien y Shiow Ing Yang en Taiwán.
Fotografía de archivo familiar.

RECETAS I



Apio salteado con panceta fresca

Para 4 personas

Ingredientes

1 manojo de apio
200 g de panceta en tiras
1 cdta de sal
1 cdta de sal china
1 cdta de pimienta
1 cdta de sambal
100 ml de caldo de ave
1 cdta de fécula de patata
2 cdts de aceite de sésamo
1 cdta de salsa de soja
1 cdta de salsa de ostras
5 g de ajo picado
5 g de jengibre picado

Elaboración

1. Con la ayuda de un pelador, elimina las fibras de la parte tierna del apio. 2. Corta en diagonal en trozos de unos 3 cm de largo x ½ cm de ancho. 3. Escalda en aceite de girasol 5 seg y reserva. 4. En un wok, añade el aceite de girasol con la panceta y remueve hasta que se dore. 5. A continuación, agrega el apio y sazona con las sales, la pimienta, el sambal, la salsa de soja, la salsa de ostras, el ajo picado y el jengibre picado. 6. Incorpora el caldo y, cuando arranque a hervir, agrega la fécula de patata. 7. Termina con el aceite de sésamo.

Arroz cantonés

Para 4 personas

Ingredientes

200 g de arroz largo
200 g de arroz largo perfumado
800 ml de agua
4 cdas de aceite de girasol
4 huevos batidos
2 cdas de sal
50 g de zanahoria hervida en dados
50 g de guisantes
50 g de maíz en conserva
1 manojo de cebolleta china picada
50 g de *pak choi* en dados
100 g de gambas peladas y hervidas
2 cdas de aceite de sésamo

Elaboración

1. Mezcla y lava los arroces cuatro veces con agua abundante.
2. Vierte el arroz en una olla, añade el agua, tapa y lleva a hervor.
3. Baja el fuego al mínimo y deja cocer 15 min. Pasado este tiempo, apaga el fuego, deja el arroz 5 min. más, destapa y remueve.
4. En un wok, calienta el aceite de girasol, agrega los huevos y remueve hasta que queden como si fueran revueltos.
5. Por este orden, y sin dejar de saltear y remover, incorpora el arroz, la sal, la zanahoria, los guisantes, el maíz, la cebolleta, el *pak choi*, las gambas y el aceite de sésamo.



Arroz chino glutinoso al vapor

Para 4 personas

Ingredientes

400 g de arroz glutinoso
50 g de setas tonku deshidratadas
2 cdas de aceite de girasol
50 g de bambú en lata cortado
1 manojo de cebolleta china picada
100 g de carne picada de cerdo
2 cdas de salsa de ostras
2 cdas de vino de arroz
2 cdas de salsa de soja
400 ml de caldo de ave
200 ml de agua de las setas
1 cda de aceite de sésamo

Elaboración

1. La noche anterior, deja el arroz y la setas en remojo en dos recipientes aparte. 2. Al día siguiente, cuece el arroz en una vaporera durante 30 min. Deja enfriar y reserva. 3. En un wok, añade el aceite y saltea las setas, el bambú, la cebolleta, la carne, la salsa de ostras, el vino de arroz y la salsa de soja. 4. Incorpora el caldo de ave y el agua de las setas, y cuece durante 5 min. 5. Agrega el arroz al salteado hasta obtener una mezcla homogénea. 6. Cuando todo tome el mismo color, añade el aceite de sésamo, calienta en la vaporera y sirve porciones en boles pequeños u hojas de bambú.

