



Los últimos días del pasado mes de mayo fueron, en Pekín, turbios, pesados. Apenas salía el sol a primera hora de la mañana, cuando ya la calima lo invadía todo y una luz blanca, cegadora, destellaba en el metal de las bicicletas que en cantidades apabullantes permanecían aparcadas en plazas y chaflanes. Hacia las cinco de la tarde, sin embargo, la calima se evaporaba progresivamente y bajaba sobre la ciudad una luz dorada que envolvía los cabalotes de los tejados de la Ciudad Prohibida y mojaba el río de silenciosas bicicletas que a esa hora rodaba por Chang'an-je; e iluminaba las cometas que los aficionados lanzaban con maestría al aire desde el centro de la plaza de Tian'An-men: las delicadas libélulas de tela, los larguísimos y bellos dragones. Los grupos, que la bruma diurna había empastado, ahora aparecían claramente separados y también sus voces se oían más nítidas.

Aún circulaba la multitud entre las puertas de las viejas edificaciones imperiales y los puentes de pretilos labrados que saltan sobre los antiguos



PEKIN



LA CIUDAD INTERMINABLE

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES

Pekín abre nuestro recorrido por las grandes ciudades chinas: capital del país más grande del mundo, altiva, contradictoria y desmesurada. Shanghai, Catón y Hong-Kong serán nuestras próximas etapas.





e inútiles fosos, a la sombra del gran retrato de Mao que todavía preside la entrada de la ciudad imperial. Las coloradas gorras de los campesinos llegados desde muy lejos, de los obreros excursionistas, adquirían tonalidades fosforescentes. Mientras, al otro extremo de la inmensa plaza, en los alrededores de Qian Men, cobraban repentina vida los restaurantes y puestos callejeros, con sus escaparates rodantes, con sus sillas diminutas y mesas de juguete y sus platos de casa de muñecas que progresivamente iban siendo envueltos por el humo de las cocinas portátiles y las luces

de las lámparas de gas. Los viandantes se detenían para tomar algo al paso y muchas de las sillas ya habían sido ocupadas por cuerpos que parecía imposible que se sostuvieran en equilibrio sobre aquellas miniaturas.

A medida que las sombras recortaban la perspectiva y que la multitud humana y las humaredas se adensaban a espaldas de la gran plaza y los olores se volvían más intensos, el viajero renovaba cada tarde su pacto de amor con la ciudad recién descubierta y que se le iba volviendo conocida con su olor de soja y de cacahuate, con su espesor humano,

porque ya había visto pedazos de ella en algún otro lugar del mundo, en algún otro lugar de la propia vida que el paso del tiempo había convertido en imprescindible: en el Mercado de La Merced, en el centro de México D.F.; en la plaza de Veracruz, una noche de verano en la que el calor, la humedad, el mezcal y el pesado aroma de las flores le disolvieron la voluntad y le dejaron sólo el recuerdo de una mancha de deseo; en los vericuetos hipnotizantes de la medina de Fez o en el Mercado de las Flores de Estambul; en las madrugadas bajo los soportales del *boulevard* de Yogia-Yajarta, con su irivenir de *ricksbaus* bajo la luna; en la lejana pastosidad de los mercados de una Valencia ya desaparecida y que se vestía de gran ciudad en la imaginación de un niño campesino, con sus lóbregos refugios contra los bombardeos, sus salas de baile de nombres exóticos y paredes desconchadas, y las tiendas que exponían en la calle sus montones de mercancías, sus olores de cáñamo, cuero y serrín.

Ya noche cerrada, y después de recorrer las populosas callejuelas de Ta Sha Lan, des-



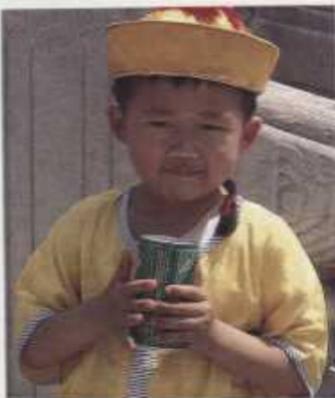
lumbrantes de mercancías y compradores, el viajero regresaba a la inmensa plaza de Tian'Anmen que, en su desmesura, parecía un lago cuyas orillas apenas alcanzaban a divisarse. Aún quedaban grupos de paseantes, corros de gente que buscaba el relativo frescor de la noche en ese corazón, que lo es no sólo de la ciudad, sino también del país más grande y viejo de la tierra.

Regresaba a pie hasta el hotel, gozando del silencio de una ciudad que envolvía el zumbido de las bicicletas que circulaban a oscuras, y algún timbrado, como una campanilla. Resultaba agradable ese silencio tenso, poblado de sombras deslizantes. Un par de veces se había detenido para tomar una copa en el bar del Hotel Beijing, más allá del a esas horas solitario hall, con

Pekín fue pensada con una idea de domesticación de la vida. Diseñada como una ampliación de la Ciudad Imperial, su trazado se parece mucho al que caracterizaba a las ciudades romanas.



sus columnas doradas, sus jarrones, faroles y alfombras soberbios, todo en el más excitante estilo de las «chinoiserie» que tanto gustaron en el primer tercio de siglo, cuando sus destellos llegaban a Occidente con una perversidad de volutas de humo adormecedor de opio, y con sus modernas y lujosas tiendas dedicadas a satisfacer los gustos de hongkoneses, hermanos de más allá del mar («Overseas brothers»), y concesionarios enriquecidos en el frenesí de la nueva liberalización económica. A esas horas, las tiendas estaban ya cerradas, pero el viajero había tenido ocasión de visitarlas en pleno día, como había visitado las del Hotel Palace, con sus jarrones Ming, sus carísimos barcos de jade y sus escaparates presididos por las más soberbias firmas europeas. Los descabellados precios de los objetos allí exhibidos, las soberbias escalinatas de mármol, difícilmente comparables a ningunas vistas con anterioridad, las cascadas de agua, todo, en el Palace, le había hecho reflexionar al viajero acerca de las raíces económicas de esta ciudad —luego vendría Shanghai, en la siguiente etapa del viaje— de salarios



socialistas, métodos de trabajo resistentes y desaforado consumo capitalista.

Llevaba escasos días en Pekín, pero ya había tenido ocasión de visitar una docena de esos lujosos hoteles, y se había paseado por los modernos *shopping-center*, y había contemplado las obras que mellaban la ciudad un poco por todas partes, los cimientos de grandes edificios, las estructuras metálicas, las torres de cristal, los descampados gigantes en los que se trabaja noche y día y que pronto serán interminables avenidas. Había recorrido las populosas Xidanbeidajie y Wanfujingdaie, con sus escaparates desbordantes de género y sus aceras reple-

tas de público. Y pensaba, en la soledad del bar del hotel Beijing, acerca de la misteriosa esencia de esta ciudad contradictoria, que se muestra y oculta, que se transforma a lo largo del día, que cambia y engaña al viajero que intenta conocerla.

De hecho, cuando esa misma noche llegara a los alrededores del hotel en que se hospedaba, ya habrían desaparecido los cientos, tal vez miles de restaurantes callejeros que cubren Tun Dong Hua Men cada atardecer y lo habrían hecho sin dejar ni rastro. En pocos minutos aquel humeante y poblado espacio se habría convertido en una zona tranquila por la que sólo algún paseante nocturno vagaría. Del mismo modo que, esa misma mañana, había visto desaparecer en pocos minutos el mercado de madrugada que se extiende entre la muralla de la Ciudad Prohibida y el canal, con sus puestos de verduras y frutas, sus tenderetes de pescado, sus barberos callejeros. Pekín se esconde, oculta sus parques detrás de tristes vallas de color gris y sus templos a la vuelta de una esquina personal.

La vieja capital del imperio chino parece pensada, tanto en la dureza climática de su localización geográfica, como en su trazado urbano, con una idea de rigor y domesticación de la vida, común a muchos emperadores. Diseñada como una ampliación de la ciudad imperial, su trazado se parece mucho al que caracterizaba a las ciudades romanas: un rectángulo en dirección norte-sur y en cuyo interior las calles se cortan en ángulos rectos. Situada en el mismo paralelo que Madrid, comparte con la capital del imperio de los Austrias su clima adusto.

Pekín, como Madrid, goza de bellos y luminosos otoños en los que las hojas de los parques adquieren complejas tonalidades entre el rojo intenso, el cobre y el amarillo, y de fríos y largos inviernos en los que sopla inmisericorde el gélido aire del desierto que lava la atmósfera y mantiene los cielos deslumbrantes y los termómetros bajo cero durante semanas enteras. La primavera es casi inexistente. Se confunde con veranos turbulentos, de cielos sucios, opacos. En verano, parece flotar sobre la ciudad la deso-



Sólo las manchas oscuras de los jardines y los destellos de cristal de los modernos edificios ponen notas de color en esta ciudad envuelta en una espesa niebla primaveral.



lación de los interminables arenales. Pekín, a la que según las nuevas normas de transcripción debemos llamar Beijing, es una ciudad monótona, *morne*, que dirían los franceses, con sus largas avenidas que se pierden de vista y que, en su anchura desmesurada, borran las peculiaridades arquitectónicas de los edificios que las bordean.

La propia textura de sus barrios antiguos, de sus patios y «huttongs», con sus ladrillos oscuros, sus humildes tejados y sus corralas en las que el color del carbón almacenado para las cocinas y calefacciones contagia y prolonga el color de las paredes, tiene esa grisura que parece convenirle al poder porque le permite que destelle.

Desde lo alto de la llamada Colina del Carbón, la sucesión de los pabellones de la Ciudad Prohibida, con sus vistosos techos y sus paredes rojas, destacan como una flor altiva en medio del borrón de los viejos barrios y de las feas construcciones de cemento de los pasados decenios. Sólo las manchas oscuras de los jardines y, a lo lejos, las irisaciones de los recientes y lujosos edificios de vidrio, que emergen desvaídos en medio de la calima, ponen notas de color en esta ciudad esponja que ha recibido y filtrado durante siglos todas las influencias hasta difuminar en su propia geografía.

Los emperadores Yuan procedían de las estepas del oeste, de Mongolia, y pusieron en contacto Pekín con Bagdad y Budapest, con Cantón: dominaban todo un continente. Los Ming procedían del sur y, en su época, españoles, portugueses y holandeses comerciaron con China. Los Qing venían de las frías tierras manchúes, en el noreste: fueron la última dinastía, que se extinguió con el emperador Pu Yi, apenas una frágil caricatura. Pekín crecía alrededor de una corte cerrada y recibía todos los productos, incluidos los religiosos, y construía lamaserías, pago-

das, mezquitas e iglesias. Marco Polo se extrañó al ver que los chinos cocinaban utilizando unas piedras humeantes: acababa de descubrir el carbón.

De Pekín escribió: «Y sabed también que en mi opinión no hay ciudad en el mundo a la que vayan tantos mercaderes, y a donde lleguen semejantes cantidades de cosas tan preciosas y de mayor valor.» Por entonces, la opulenta Pekín era aún Cambaluc, la ciudad del Gran Can, y recibía, en palabras de Marco Polo en su *Libro de las Maravillas*, «los géneros costosos que vienen de la India, las pedrerías, las perlas, la seda y las especias (...). Llegan tantas cantidades de todo, que es algo extraordinario».

Como Londres o París, la capital del imperio se construía como el festín de celebración de un gran saqueo. Ciudad famélica en sus barrios populares y caprichosa en la corte y sus alrededores: telas, joyas, maderas, perfumes, especias, delicadas obras de arte, manjares. Aún hoy, la experiencia de comer en alguno de los restaurantes imperiales de la ciudad resulta inolvidable: productos exóticos llegados desde remotas tierras (patas de oso, aletas de tiburón, trompas de elefante, jorobas de camello, nidos de golondrina...) y minuciosas preparaciones. Temperaturas armónicas, colores leves, sutiles fragancias. Los platillos aparecen sobre la mesa con alimentos del tamaño de una uña, restos de una tradición cortesana que no consideraba elegante que las emperatrices y concubinas abriesen su boca en exceso a la hora de comer.

El viajero recordó las palabras de Marco Polo cierta mañana, mientras visitaba uno de los mercados mayoristas de la ciudad. El gerente del mercado, el señor Fu Shuyan, fue describiéndole la procedencia de las frutas y verduras que allí llegan cada día. Pekín, con su clima inhóspito, sigue necesitando de un hinterland



Ante a la impersonalidad de las gigantescas avenidas, la ciudad mantiene espacios donde la intimidad se reviste de seda, marfil y jade.

alimentario que abarca miles de kilómetros, a pesar de que en los meses benéficos varios millones de pequeños agricultores cultivan sus huertas en el propio municipio y de que, en los alrededores de la ciudad, crecen enormes extensiones de frutales.

En primavera y verano, la cercana provincia de Hebei proporciona la mayor parte de las frutas y verduras, mientras que el arroz llega desde el noroeste y Henan envía sus ajos. En este mercado mayorista, creado por cooperativistas en 1986, se enorgullecen de vender la mayoría del jengibre y de los ajos tiernos que se consumen en Pekín, hasta el punto de que han acabado por convertir en populares y asequibles productos que hasta hace unos años eran considerados como lujosos. Es la zona de Anhui, a más de 1.500 kilómetros al sur, cerca de Shanghai, la que envía estas

apreciadas materias primas, mientras que las pastas proceden en su mayoría de Lu Long y Quian An, en la cercana y fría Hebei, donde se cultivan las patatas y boniatos que proporcionarán la harina necesaria para elaborarlas.

Las sopas de pasta, col y carne de cerdo dominan la cocina pekinesa popular de invierno. Por esas fechas, la capital se ve obligada a buscar en el extremo sur del país, en las remotas y cálidas Guanhxi y Guandong, sus verduras frescas (la esplendorosa cosecha subtropical de pepinos, tomates, berenjenas o cebollas), mientras que los cargamentos de lotos y castañas de agua llegan desde el centro del país: de las fangosas aguas del Yangzi o Yang-Tsé.

Y si las anguilas, ranas y peces proceden en los meses cálidos de los canales y estanques que rodean la ciudad y de los embalses situados al

sur de la Gran Muralla, las interminables costas ofrecen sus frutos cuando el hielo cubre esas aguas y, también, para deleite de los paladares más exigentes o caprichosos de este país de ictiófagos: vienen las expediciones desde la cercana costa de Tian Jin, o desde Yantai y Qindao, en la península de Shandong; desde las lejanas regiones del sur; de Zhejiang, Cantón y la remota isla de Hainan, junto a la frontera vietnamita. Se aprecia en Pekín la calidad de los pescados y mariscos del lejano sur, aunque los elevados precios que suponen los largos transportes hacen que se destinen especialmente a los hoteles y restaurantes más lujosos.

Las mesas de la ciudad, como en tiempos de Marco Polo, siguen componiendo menús de escala continental y gozan de un esplendor renovado desde la creación en China de esa docena amplia de autonomías de economía mixta: un frágil equilibrio entre la disciplina socialista y el capitalismo de estado con su orla de despilfarro.

En torno a estas lujosas mesas se sientan los turistas venidos de todo el mundo, los hermanos chinos procedentes de América, de Taiwan, de Hong Kong, los ejecutivos australianos o europeos que cierran los negocios de las *joint-ventures* en la capital, los funcionarios y los nuevos ricos cuyos flamantes mercedes y limusinas hacen sonar el claxon para avisar de su orgulloso paso a los cientos de miles de ciclistas que ocupan las avenidas de la capital.

Son ellos quienes alquilan las salas privadas de los restaurantes para paladear los platos más exquisitos elaborados con productos de precios imposibles, quienes adquieren las carísimas botellas de coñac francés que se exhiben en las vitrinas de los *shop-centers* y en las zonas comerciales de los hoteles de esta ciudad que aún no ha perdido —frente a Shanghai— su aire de destartado almacén moscovita.

Y es que Pekín no es sólo la ciudad que invaden cada día cientos de miles de visitantes venidos desde las más remotas regiones del país, sino también un poderoso centro industrial y financiero. A los cultivos intensivos de verduras y cereales, hay que añadir las fábricas de automóviles y locomotoras, las acerías, las empresas textiles, las petroquímicas. Algunas de estas empresas, al igual que ocurre con la construcción, han sido montadas con capital mixto y la mayoría están situadas en los barrios del Este y del Sudeste, para evitar la contaminación suplementaria en una ciudad que baten los inhóspitos vientos del Noroeste.

El viajero se había encontrado con los ejecutivos en los escasos bares de hotel que por la noche presentan cierta animación, había visto a los turistas chinos de ultramar ocupar las mesas de los mejores restaurantes y había tenido esa sensación de falta de intimidad que se apodera de los occidentales en esta ciudad multitudinaria: en las galerías cubiertas del Parque de Verano, en la lamasería, en la estación de ferrocarril; en el parque Bei Hai, a la sombra del dagoba blanco. Por todas partes, la multitud de gente en una representación apacible y esplendorosa de la vida. Por todas partes, la gente en un fluir incesante, e inmortalizando su instante de felicidad en una fotografía, como si la inmortalidad estuviese al alcance de todo el mundo y pudiera multiplicarse.

Cierta noche, alguien le explicó al viajero que la popularidad del *karaoke* en China se funda en su carácter democrático. «Cualquiera puede cantar, sin ser una estrella», le habían dicho al viajero que, en esos momentos, se acordó de los inmensos y ordenados pabellones de la Ciudad Prohibida, perpetuamente invadidos por los cientos de miles de descendientes de los siervos de quienes allí se deleitaron entre sedas amarillas, piedras de jade y muebles lacuados.

Se había emocionado viendo a los miles y miles de niños, de robustos campesinos, de obreras con su traje de seda de domingo, que tocaban las esculturas de mármol de las barandillas de las escaleras y de los pretilos de los puentes, hasta desgastarlos, y que señalaban las piezas más llamativas de los tesoros contenidos en aquellos pabellones de nombres como de «la suprema armonía», «la eterna primavera» o «la elegancia acumulada», cuyos conceptos el impulso de la vida había hecho pedazos.

Era la misma sensación que le había asaltado al norte de la ciudad, ante la inútil tozudez de la Gran Muralla, que se perdía en el infinito de cumbres hundidas en la calima de primavera, y que él imaginó más allá, durante miles y miles de kilómetros de vanos esfuerzos, golpeada por los vientos del desierto, derrumbándose en la lejanía de las noches vacías, y también ella ocupada por la multitud de visitantes que la recorren cada día como si se empeñaran en aprender la vanidad de vanidades de toda obra humana.

La monotonía de Pekín, sus viejos barrios pudorosamente escondidos, la sucesión de impersonales colmenas de reciente construcción y su desbordante presencia humana se le convirtieron al viajero en una metáfora del inútil esfuerzo del poder —de todos los poderes— por contener el flujo incesante de la vida.

A G E N D A

CUÁNDO VIAJAR

Beijing se encuentra situado en la misma latitud que Madrid, pero sus influencias climáticas continentales son aún más poderosas. La primavera es corta y se confunde rápidamente con un verano cálido y pesado, de cielos turbios, calimas, lluvias y temperaturas medias que en julio alcanzan los 26°. El otoño trae la pureza del aire y es cuando la ciudad se vuelve más hermosa, con sus árboles coloreados y sus largos crepúsculos. El invierno, barrido por los helados vientos del norte, continúa ofreciendo un cielo limpio y azul, aunque quien viaje en esas fechas debe saber que la temperatura media en enero no supera los -4, 7° y que el hielo es un espectáculo constante.

QUÉ SE NECESITA

Quien desee viajar a China deberá proveerse de un visado en los servicios consulares del país de procedencia. Su duración habitual es de un mes, aunque puede prorrogarse hasta tres.

MEDIOS DE TRANSPORTE

Desde el exterior, son numerosas las compañías aéreas que vuelan a Beijing. En la propia China, hay seis compañías principales, con base en distintas ciudades, y otras de carácter local. También cuenta China con buen servicio de trenes (unos 60.000 Km. de vías férreas), aunque la densidad de población que los utiliza hace que la red resulte insuficiente, a pesar de que está aprovechada al máximo (hay tramos en los que circula un tren cada cuatro minutos y medio). Por lo tanto, conviene prever con anticipación el viaje y comprar los

billetes varios días antes en el propio hotel o en alguna oficina de transportes. Quienes no tengan prisa y amen la sensación de los grandes espacios pueden llegar a Beijing en tren desde Europa, pasando por Moscú, a bordo del célebre Transiberiano.

LA MONEDA

La economía mixta del país se refleja en una doble moneda. Los extranjeros reciben el cambio en FEC (Foreign Exchange Certificate), que son unos bonos por el valor correspondiente en yuanes y que pueden ser cambiados en la frontera, al regreso al país de origen. La moneda de uso interno es el remmimbi. Lógicamente, la fricción entre las dos monedas crea un espacio de especulación y mercado negro.

DÓNDE DORMIR

La oferta hostelera de Beijing —aún en permanente crecimiento— resulta abrumadora, e incluye numerosas instalaciones de lujo en línea con los mejores hoteles del mundo. Muchos de ellos han sido construidos y se administran siguiendo el sistema de *joint-ventures*. Es el caso del opulento *Palace Hotel* y de otros como el *China World Hotel*, *Jingguo Hotel*, *The Great Wall Sheraton Hotel*, *Holiday Inn Lido Beijing*, *Shangri-La Hotel Beijing*, *Dragon Spring Hotel* o *Ramada Asia Hotel* (la lista podría incluir una veintena de nombres más). Entre los más lujosos hoteles chinos podemos citar el *Beijing Hotel*, que forma un auténtico complejo de diversas épocas junto a la plaza de Tian'Anmen, el *Beijing International (Guoji) Hotel*, cerca de la estación, o el *Kunlun Hotel*, con su soberbio hall, su restaurante mirador en el piso

treinta, y su helipuerto. En general, se trata de gigantescos hoteles con un millar de habitaciones, aunque también hay otros más pequeños y recogidos, como el *Xiang Shan*, o de las *Colinas Perfumadas*, obra de M. Pei, el arquitecto que construyó la Pirámide del Louvre. La lista se continúa con nombres como el *Huadu*, *Minzu*, *Dongfang* o *Yangjinyi*, ya más económicos, *Le You*, con muy buenas instalaciones, *Huizhong* o *Guanghua*. Todavía hoy sigue la construcción de nuevos hoteles a ritmo frenético.

DÓNDE COMER

Generalmente, los chinos son un pueblo madrugador y eso se refleja a la hora de la comida, ya que los restaurantes empiezan a ocuparse hacia las once y media del mediodía y hacia las seis de la tarde para las comidas centrales, aunque, en general, se puede y acostumbra a comer a cualquier hora, muy especialmente en el sur del país. Beijing, capital de un territorio vasto y variado, encuentra en su restauración pública el reflejo de las diversas cocinas chinas. Hay una verdadera red de restaurantes que ofrecen el célebre e inefable «pato pequinés», o pato laqueado. Se pueden citar el *Beijing Quianmen Quan Ju De*, en la calle Quian Men, el de la calle *Xinbua Nan*, o el llamado «El pato enfermo», en Shuafuyuan, y que recibe el curioso nombre por hallarse situado cerca de un hospital. Para cualquier aficionado a la buena mesa resultará imperdonable no acudir a alguno de los restaurantes en que se prepara tan exquisita receta, que también puede degustarse en sitios como *Fang Shan*, uno de los mejores restaurantes de la ciudad, situado en el Parque Beihai y especializado en cocina imperial, donde pueden degustarse los delicados platos de

la antigua corte, revisados por el hermano del último emperador, los Huan Dou Juang, el pollo Tin Qum Bao, las manitas de Buda, el pescado Tua Chao o los pasteles Woutou. Una cocina delicada, de sabores ligeros y complejos, que también puede degustarse en los excelentes *Tingliuian* (o Pabellón en el que se escuchan los Loros) o el *Restaurante de la Familia de Li*. El restaurante *Kaoroujin* («Junto al lago») ofrece especialidades de cordero mongol y tiene casi un siglo y medio de existencia. También de tipo musulmán y mongol es *Conglaihun Fanzhuang*. El estilo de *S Shandong* pueden encontrarse en lugares como *Beijing Kongsbantang* (Restaurante de la Familia de Confucio en Beijing). Hay buenos restaurantes de *Sichuan*, que preparan platos especiados y picantes, como *Emei Restaurant*, junto al Parque del Templo de la Luna, *Sichuan Restaurant*, en Ronxian Xi Hutong, o *Dou Hua*, en Guanqumenwai. Abundan los restaurantes cantoneses, con sus escarpates con peces, aves y serpientes y roedores vivos, aunque dicen que el mejor es el del *Hotel Palace*. Hay también de otras regiones, así como coreanos, japoneses, o vegetarianos. No faltan las pizzerías, las brasserías y restaurantes franceses, entre ellos el célebre *Maxim's* de París.

QUÉ VISITAR

La Plaza de Tian'Anmen es el centro vital de la ciudad y punto de partida para la visita de algunos de los más importantes monumentos como el gigantesco Palacio Imperial, también conocido con el nombre de Ciudad Prohibida. Forma un gigantesco espacio cuadrangular en el corazón mismo de Beijing y en cuyo interior se suceden monótonamente los bellos pabellones de nombres seducto-

res: el Palacio de la Armonía Suprema, el de la Armonía Perfecta, el de la Armonía Preservada, la Pureza Celeste, la Unión, la Tranquilidad Terrenal, las Elegancias Acumuladas, la Eterna Primavera, o la Calma y la Longevidad. Se conserva parte del mobiliario con el que estuvieron decorados y hay también instalados en el interior de la Ciudad Prohibida museos de artes decorativas, porcelanas y bronce.

La inmensa Plaza de Tian'Anmen, símbolo de China, compone un espacio de enorme interés, con sus parques, los edificios de carácter político (Asamblea del Pueblo, Mausoleo del Presidente Mao), sus monumentos (A los Héroes del Pueblo) y los museos en los que se recoge toda la historia de este viejo y gran país: desde el hombre de Pekín, que ocupó la zona hace medio millón de años, hasta la Revolución. Al oeste del Palacio imperial, el Parque Beihai (del Lago del Norte) es, tal vez, el más bello de la ciudad, y posee buena parte de los elementos del arte de la jardinería china: espacios acuáticos, embarcaderos, kioscos, puentes de bellos nombres (de la Tranquilidad Eterna), rocallas, hermosos pabellones y pagodas. En la Isla de las Hortensias (Qionghua) se destaca el hermoso Dagoba Blanco, como un bello símbolo del Parque.

Al sur de Tian'Anmen, el Templo del Cielo, es otro de los monumentos más hermosos de la ciudad, un gigantesco conjunto de edificaciones y jardines rodeados por un muro de más de seis kilómetros. El edificio más destacado de este conjunto cargado de armónicas referencias teológicas y políticas, es el Templo de la Oración por las Buenas Cosechas, con su triple techumbre de tejas azules, sus delicadas decoraciones y compleja carpintería en la que no interviene ni un solo clavo.



También es sorprendente el Templo de los Lamas, al noroeste de la ciudad antigua, junto al primer periférico, con sus imponentes figuras y sus colecciones de budismo tántrico, que muestran la pasión que por esas prácticas sintió el emperador Qianlong. Merece la pena recorrer sus pabellones hasta alcanzar el de los Diez Mil Gozos, donde se yergue una gigantesca estatua de Buda que tiene dieciocho metros de alta. Hay otros templos que merece la pena visitar, y que reflejan la tradición mezcla y convivencia de religiones en China, como el de Confucio, el de la Nube Blanca, el de la Fuente de la Ley, o el de la Gran Caridad.

Pero Beijing ofrece mucho más que sus templos y monumentos, incluidos los que se encuentran situados a las afueras, como el espléndido Parque de Verano, con su laberinto de edificaciones, sus barcos de mármol y sus galerías cubiertas de más de setecientos metros de largo y en las que se suceden unas 14.000 pinturas, o las Colinas Perfumadas, o las Tumbas Ming, o la imponente, casi inhumana, Gran Muralla que, desde las afueras de la capital, se alarga hacia oriente y occidente más de seis mil kilómetros.

Beijing rezuma vida. Y conviene capturar esa vida que llena los mercados callejeros,

las avenidas comerciales como Qianmendajie, con sus tiendas, teatros, cines y restaurantes, la populosa estación de ferrocarril, con sus multitudes, su agitación permanente, la Wangfungjindaje, con sus almacenes. Se puede alquilar, si no se carece de cierto valor, una bicicleta y perderse en ese alegre y gigantesco río humano que invade las calzadas de la ciudad, acercarse al atardecer a Tian'Anmen para contemplar los grupos de aficionados que sueltan sus cometas al cielo, pasear por los parques en los que se practica el tajiuan, perderse entre los cientos de puestos de comida que llenan las calles, visitar los mercados libres, los puestos de medicina tradicional, los mercados de peces y de pájaros de Guanyuanlu.

La ciudad da mucho de sí. Liulichang es una elegante calle bordeada de viejas construcciones que desde hace siglos está especializada en tiendas de arte, librerías y anticuarios. El turista no puede irse de la ciudad sin visitarla, como tampoco puede perderse alguna sesión de ópera china, un viejo arte en el que se mezclan la música, el canto, la acción y el malabarismo. Los argumentos sencillos, los caracteres bien dibujados de los personajes y la gracia e ingenuidad, así como su carácter de *tour de force* permanente sobre el

escenario, la convierten en fuente de gozosa diversión más allá de las barreras idiomáticas y culturales.

También sería imperdonable no acudir a alguno de los numerosos espectáculos de malabarismo que se ofrecen en los teatros de la capital. Son sorprendentes, divertidos, estimulantes. Y si uno acude a alguno de los lugares verdaderamente populares, encuentra, además del mérito de cuanto se representa en el escenario, el gozo de las reacciones de un público con frecuencia compuesto por campesinos llegados desde lejanos rincones del país, y que se sorprenden de los imposibles equilibrios a que se someten los actores, de los juegos de manos que rozan lo mágico y lo milagroso.

Un paseo en taxi por las gigantescas avenidas nuevas para contemplar las modernas construcciones, los rascacielos, los enormes hoteles recién inaugurados, los edificios de oficinas o estadios, y el ascenso hasta el último piso de alguno de estos grandes edificios, que a veces tienen restaurantes panorámicos que permiten contemplar la ciudad desde lo alto, pueden completar la visita de Beijing. El mirador privilegiado sobre la ciudad vieja es la Colina del Cartón que se levanta a espaldas de la Ciudad Prohibida, dominándola.

Los barrios de la vieja ciudad se organizan en *butongs*, palabra que viene del mongol y que, al parecer, significa pozo de agua. En esta ciudad pantanosa, su papel sería similar al de los «campi» venecianos, también ellos unidades residenciales organizadas en torno al papel vivificador del agua potable. El *butong* es el viejo Beijing, con su vida tranquila, sus macetas, sus jaulas de pájaros. Si no fuera por el color sombrío de sus muros y por la escasa presencia vegetal, nos recordaría también a la corrala madrileña, o al patio andaluz.

COCINA CHINA

EL REINO DE LA ARMONÍA

Los chinos llevan miles de años reflexionando acerca de las artes del paladar. Las líneas maestras del pensamiento en la cultura china son aplicadas a la despensa más impresionante y mejor abastecida del planeta.

No pueden entenderse los principios unificadores de las diferentes escuelas de cocina chinas sin referirse a las líneas maestras del pensamiento de esta cultura influida por el budismo, el tantrismo, el confucianismo, e incluso el islam, y su capacidad para armonizar los distintos elementos que forman la vida. A grandes rasgos, se dice que, de los cinco sabores básicos, las escuelas del norte han retenido el salado, las del este el picante, las del sur el dulce, y las del oeste el agrio, renunciando al amargo, que no habría merecido alcanzar la mesa.

Los chinos llevan miles de años reflexionando acerca de las artes del paladar y sus tratados de cocina clásicos datan de muchos siglos antes de nuestra era y relacionan los diversos sabores con los elementos de la natura-

leza, y éstos con los humores corporales. Y, en el modelo de análisis, se combinan con ellos las escalas del gusto: lo grasiento, lo magro, lo perfumado, lo fresco, lo fermentado, lo crujiente. Y las cuatro consistencias: lo gelatinoso, lo quebradizo, lo pastoso y lo seco.

El arte de comer se basa en la armonía entre estas series de principios que se aplican a la despensa más impresionante y mejor y más sabiamente abastecida del planeta, ya que, a la riqueza de verduras, hongos, mamíferos, peces y aves, se une una generosa capacidad de aprovechamiento de la naturaleza que descarta buena parte de los tabúes porque pone en el centro al hombre.

Un gigantesco panorama de aguas continentales y marítimas, de llanuras y montañas, de interminables desiertos y densas selvas, de climas que abarcan la casi totalidad de las latitudes del hemisferio norte, posibilitan que esa libertad teórica se convierta en imponente realidad. Si a ello le añadimos la milenaria tradición comercial del pueblo chino y su capacidad para incorporar al tronco madre del quehacer culinario los productos y formas descubiertos en sus rutas, tendremos una primera explicación de la inigualable grandeza de esta gran cocina, que compone un macrocosmos, al mismo tiempo que —si se la mira al microscopio— crece también en lo pequeño.

No se trata de que incluya frutos de secano y otros tropicales, peces de río y de mar, algas y verduras de huerta, animales de corral y piezas de caza, criaturas de la selva y del desierto, paquidermos e insectos. Se trata, además, de toda una filosofía de la diferencia y la transformación: de la inmensa capacidad para alterar las texturas de las cosas y para multiplicar sus valores sápidos y para romper las escalas de los valores primitivos y más evidentes, convirtiéndolos en frutos de refinamiento.

Una verdura o un órgano animal son sólo el principio desde

el que se levanta un arte. Y a la multiplicidad de los elementos se añade la multiplicación de posibilidades obtenidas de cada elemento. Se cocinan cientos de verduras y cereales: coles de diversos tipos, cucurbitáceas, lechugas, espinacas, acelgas de decenas de clases, soja, mijo, sorgo, arroz, trigo, maíz. Se crían patos, cerdos. Se come camello, oso, elefante, gato, perro, pollo, serpiente, alacrán, vejigas y estómagos de pescado, medusas, holoturias, aletas de tiburón, nidos de martinete, que llaman nidos de golondrina, y que estos pájaros elaboran con su saliva y con diminutos peces en cuevas junto al mar, ostras, lapas gigantes, vieiras, pichones, gambas, langostinos, anguilas, tortugas, ranas...

El pueblo chino, que supone el 22 por 100 de los habitantes del planeta y que dispone sólo del 7 por 100 de los espacios cultivables del globo, ha sometido el entorno a una hábil reflexión de economía nutritiva y a un cultivo intensivo, de tal manera que la precedente enumeración, que es sólo una brevísima pincelada de cuanto los chinos consumen, apenas da cuenta de la realidad del arte culinario de este país, ya que cada una de las materias primas es sólo la base desde la que se teje una compleja forma de tratamiento que permite multiplicar las calidades sápidas y nutritivas de cada producto.

El caso de la soja resulta paradigmático, por la variedad de sus aprovechamientos. El comensal poco avezado descubrirá a lo largo de su experiencia china su utilización como crujiente verdura rehogada, en forma de brotes, o de dulces panecillos rellenos de carne o mermelada, y que también se transforma en aceite, en texturas gelatinosas que parecen recordar los cartilagos de algún pez y el queso que puede servirse fresco, seco, ahumado o salado. El cocinero chino posee la capacidad de obtener el límite de las posibilidades de cada una de las casi infinitas materias primas que componen su despensa.

UN SÍMBOLO El pato laqueado de Pekín

El pato pekinés, o pato laqueado, es uno de los platos de los que más orgullosa se siente la cocina china y el rey de los menús imperiales. En verdad, cuando se degusta correctamente preparado, resulta un manjar inolvidable, a la altura de los chiles

(ahí, según los expertos, encuentra su punto de levedad en la grasa y solidez de la textura de la piel) y ha de haber sido alimentado —incluso de una manera forzada— con granos de mijo, sorgo y soja. Ya en la cocina (seguimos una receta, hay otras), se



El pato pekinés, o pato laqueado, es uno de los platos de los que más orgullosa se siente la cocina china.

mata y pela en el mismo día, y se rechaza cualquier animal que presente algún defecto o huellas de un pelado defectuoso.

A continuación, se le efectúa un corte del tamaño de dos dedos bajo el ala, procurando que no se vea. Por ahí, se vacía. Después se cuelga de un gancho y se cubre de azúcar en distintas tandas, a medida que se enfría la piel. Pasadas veinticuatro horas, se le prepara un amazón con cañas de sorgo y se le tapa

el ano, mientras que, con una cánula, se sopla por el agujero efectuado bajo el ala para que el ave se hinche y tome un aspecto rotundo. Ya hinchado, y con el azúcar por fuera, se deja hasta que se seque la piel, siempre colgado del cuello.

A la mañana siguiente, se calienta en un horno alimentado con leña de árboles frutales que se ha mantenido tibio durante toda la noche, más o menos dos horas. Y más tarde, ya con el fuego fuerte, durante otros cuarenta y cinco minutos.

ennogados poblanos, o de la bastella marroquí. El esmero en la preparación de este plato comienza ya en la granja. El ave debe tener entre cuarenta y cinco y cincuenta y cinco días

Convierte en obras de arte órganos y vísceras que nuestra apresurada mentalidad occidental minusvalora o desprecia. Una cabeza de pez se transforma en una misteriosa y fragante pieza de alta cocina y un tendón en una delicada joya del paladar. Todo se multiplica. Los cereales se convierten en leves presencias en el interior de una sopa. Los tubérculos son la materia prima para elaborar sabrosos tallarines, o sutiles raviolis. Los tallos de bambú o el jengibre fresco se quiebran levemente y llenan de sabor el paladar. Los hongos anuncian su presencia telúrica apenas insinuados. Y todo cruje, resbala o se quiebra en la boca

con una delicadeza y armonía asombrosas, en las que interviene también el cuidadoso control de las temperaturas de servicio. La firmeza de un pedazo de pollo contrasta con la suavidad de una tira de serpiente y con la melosidad de la carne de la tortuga, hinchada de gelatina, o con la opacidad de un anca de rana cuidadosamente rellena de una perfumada loncha de jamón y de una esquirra de bambú.

Brotes de soja, tallos de loto, lechugas de agua apenas escaladas, judías verdes cocidas al dente, arroz glutinoso, resbaladizo y pegajoso en la boca, hongos. Una enumeración de las

variedades de hongos y de sus aplicaciones en las distintas escuelas de cocina chinas ocuparía un voluminoso tratado. Se consumen frescos, en conserva, secos, ahumados. Champiñones, agáricos amarillos, blancos y negros, cabezas de mono, criadillas de tierra, diminutos perrechicos, setas de cardo, y otras, llamadas de tronco, que envuelven los árboles como una ligerísima puntilla y cuya textura recuerda levemente a la de los preciados nidos de golondrina.

Las condiciones de latitud y suelo matizan los diferentes estilos culinarios de este país continental e inmenso, y poco



Los restaurantes pekinéses guardan celosamente los secretos de la gran cocina imperial. Un banquete en uno de estos establecimientos se convierte en una experiencia apasionante y singular.



La cocina imperial pekinésa se compone de centenares de platos nacidos de la imaginación de unos cocineros dispuestos a satisfacer los extravagantes caprichos de emperadores y emperatrices.

COCINA PEKINESA LA CUMBRE DEL REFINAMIENTO

Para los aficionados a la gastronomía, la cocina pekinésa es el clasicismo. La afirmación ha de mastizarse, porque en Pekín hay que hablar de varias cocinas, aunque todas ellas se encuentran marcadas por la presencia durante siglos de la corte imperial y por su carácter de capitalidad. En efecto, la capitalidad atrajo tradicionalmente los productos de todo el país que llegaban frescos, o en forma de encurtidos, en salazón, ahumados o secos, y se integraban rápidamente a la dieta, aunque no siempre a la de las clases populares. Por otra parte, la cocina imperial, basada en el más exagerado refinamiento, en el exotismo y en la permanente sorpresa, siempre formó un reducto aparte, por más que también ella

influyese en los gustos de la ciudad (no hay que olvidar que el servicio de cocinas en la Ciudad Prohibida llegó a alcanzar las dos mil personas y que cada día se servían al emperador cientos de platos: unos para mirar, otros para oler, otros para degustar y otros sólo para hacer compañía). Digamos que, en Pekín, desde hace siglos ya se habían creado todas las tendencias que han dominado la alta cocina europea durante los últimos decenios. Influencias mongolas —como el cordero, o el camello— se incorporaron a los guisos de invierno pekinéses, como lo hicieron el vegetarianismo budista, o los productos europeos y americanos (la patata, el boniato, el tomate) que llegaban en los equipajes dietéticos

de diplomáticos y comerciantes.

Sin embargo, las raíces de la cocina popular pekinésa hay que buscarlas en su duro espacio geográfico que rodea la capital china. Los veranos son tórridos y torturados por el viento ardiente del desierto que envía en suspensión sus arenas amarillas. La abundancia de agua permite en esas fechas los cultivos de verduras: nabos, coles, calabazas y calabacines, tomates, berenjenas, melones y sandías, soja y cereales, se cultivan en el propio distrito urbano y en las cercanas provincias. También en esas fechas los ríos y canales ofrecen sus peces. El invierno —con temperaturas bajísimas: la media en enero es de casi cinco grados bajo cero— paraliza los cultivos y hiela las aguas, provo-

cando una dependencia de la capital que busca desesperadamente sus productos en las cálidas y fértiles regiones del sur, donde se suceden ininterrumpidamente las cosechas en sus espacios subtropicales y húmedos.

En cualquier caso, hay algunas características en la cocina pekinésa —comunes a la popular y a la imperial— que la distinguen de otras escuelas culinarias chinas: aquí las sopas suelen cerrar los banquetes y no abren como suele acostumbrarse en Cantón, y todo tiene un elegante tono intermedio. Se aprecian los platos templados, suaves, ni dulces ni salados, e incluso de colores matizados, frente a los picanteríos de Sihuan, o los más dulces de Shanghai (cupos tonos además son oscuros), y los contrastados de Cantón, que suelen jugar con una verdadera exhibición de colores.

Hay un chiste chino que dice que los mongoles conquistaron China para aprender a comer.

LA COCINA IMPERIAL

Si, para muchos, la variedad y riqueza de la despensa cantonesa la

convierten en la mejor del mundo, otros piensan que jamás el arte culinario ha conseguido el refinamiento que exhibe la cocina imperial pekinésa, que se compone de centenares de platos nacidos de la imaginación de unos cocineros dispuestos a satisfacer los extravagantes capri-

chos de emperadores y emperatrices. A Pekín llegaban los productos más apreciados de las más lejanas regiones del imperio: los peces mandarín, transportados en cestas desde el lejano sur por los shampanes que viajaban a la capital, los corderos de Mongolia, las jorobas de camellos, las patas de oso, las aletas de tiburón, los nidos de golondrinas, las exquisitas naranjas y frutas tropicales.

Cada dinastía modificó y amplió la despensa imperial y los historiadores de la cocina han establecido bien la evolución de los gustos en la corte, que aumentó el consumo de verduras durante la dinastía Han (200 antes de nuestra era a 200 después) debido a que desarrollaron los cultivos, los regadíos y las obras públicas. Los Tang (618 a 907) importaron productos exóticos que les llegaban a través de las rutas comerciales: higos y dátiles, limón, lichis, nuevas variedades de arroz y productos manchúes, tibetanos y coreanos. El té se convirtió entonces en la bebida de la corte. Los Song (1126 a 1279) potenciaron una clase media, nacida del comercio de la seda, que asimiló y popularizó los platos cortesanos, llevó a la cumbre el barroquismo en las presentaciones y estableció la costumbre de que los banquetes se compusieran de cientos de platos, y que se sirvieran en lujosas vajillas. Los Yuan (1271-1378) importaron la cocina

de su región de origen (Mongolia), una cocina de musulmanes nómadas en la que se integraban productos como el cordero, el yogurt o la leche de yegua. Hay un chiste chino que dice que los mongoles conquistaron China para aprender a comer. De hecho, sus sucesores, los Ming, restauraron las antiguas tradiciones, mientras que la última dinastía, la de los manchúes Qing, se limitaron a recopilar y perfeccionar la cocina clásica.



El cocinero chino obtiene el límite de las posibilidades de cada una de las infinitas materias primas que tiene a su alcance.

Hoy, casi medio siglo después de la Revolución, los chinos siguen convencidos de que la cocina imperial es uno de los tesoros de su memoria, mientras que los turistas y visitantes comprueban que un banquete en alguno de los grandes restaurantes que mantienen esa tradición se convierte en una de las experiencias gastronómicas más apasionantes y refinadas de su biografía.

tienen que ver las poderosas sopas invernales de Pekín con la ligereza y colorido de los platos subtropicales de Cantón. Geografía e historia han marcado la evolución y también las tradiciones chinas. Las inmensas llanuras aluviales con sus arrozales y sus cultivos acuáticos. Los desiertos poblados por habitantes de origen mongol y religión musulmana, con su culto al cordero, al camello, a las leches agrias, que los relacionan con los alejados habitantes de Samarkanda y, al otro extremo del bloque continental, con los tuaregs de los oasis saharianos del Magreb.

Influencias climáticas y religiosas. Si los musulmanes veneran el cordero, los budistas han influido en las inclinaciones vegetarianas presentes en todo el país, en el aprovechamiento y estimación de las verduras, así como en la omnipresencia del té en la vida cotidiana, y de la estrecha amistad entre cocina y medicina. Influencias históricas, de Persia, de la India, de Mongolia (ya se ha dicho), de Manchuria, y también de los imperios portugués y español, que durante la dinastía Ming frecuentaron las costas del sur y trajeron el gozo de los recién descubiertos productos americanos.

Si puede hablarse de cocina china es sólo por esa filosofía del máximo usufructo que preside su manera de hacer, porque, por lo demás, hay que hablar de escuelas, de bien diferenciadas cocinas regionales en estrecha relación con esos factores geográficos a los que se ha aludido.

Son muchas las teorizaciones acerca de las diferentes escuelas de cocina chinas y sus características. Cuatro de ellas parecen indiscutibles y diferenciadas: la imperial pekinésa, la de Shandong, la de Sechuan y la de Cantón. De la pekinésa ya hemos tenido ocasión de hablar en otro lugar de esta misma revista y se trata de una artificiosa y sublime elaboración de los cocineros de la corte, a veces muy influidos

por la escuela de Shandong, región cercana y costera, patria de Confucio, cuyas doctrinas de equilibrio informan en buena medida la filosofía culinaria, ya que tuvieron gran influencia en la formación intelectual de los emperadores. Los Shandong buscan los sabores tenues y los colores leves y delicados: son célebres sus caldos lechosos y claros, así como la gran presencia de frutos de mar y de peces del río Huang-Ho (Amarillo), célebres por su sabor terroso, debido a la densidad de arena que arrastran sus aguas. Esta antigua cocina sería la causante de la introducción de la cocina imperial pekinésa de platos como las aletas de tiburón, la sopa de nido de golondrinas o las carpas agrídulces, a la vez tiernas y crujientes, así como la afición por lo templado y suave.

Al sur de Shandong, algunos expertos distinguen las cocinas de Shanghai y las de Jiangsu, en la desembocadura del río Yangsé o Yangzou, y de las que hablaremos en nuestro próximo número. El Gran Canal ejerce sus influencias unificadoras desde Nanjing a Huazou, Suzhou y Shanghai: se la llama «la cocina del arroz y de los peces». Sobre todo en Shanghai, los platos son menos vistosos que en otros lugares, con salsas oscuras, y más fuertemente azucaradas. Se aprecian enormemente los peces mandarín y las recetas de los cangrejos peludos.

Sichuan es la cocina del oeste, del interior, y la que ha recibido más intensamente —a través de la Ruta de la Seda— las influencias de la India. Es bien conocida en toda China por el carácter fuertemente picante de sus platos y por el abundante uso de las especias, que le proporcionan un carácter muy aromático. De la cocina de Cantón, la más variada, colorista y la que mayor influencia ha ejercido en los restaurantes del exterior de China, tendremos ocasión de hablar en el número de noviembre de SOBREMESA.