

CANTON

les que se celebran periódi- chinos. camente, o para hacer negocios.

la gente le extrañaba que el via cados, la densidad del aire, de la jero estuviese en Cantón sólo atmósfera de Cantón (los chinos la con el propósito de conocer llaman Guanzhou), que es húmeda la ciudad y no para asistir a y caliente como la respiración de alguna de las ferias comercia— uno de esos mitológicos dragones

Se trata de un aliento denso, en «Cantón no es una ciudad turística. el que permanecen en suspensión Aquí hay pocos monumentos», le los olores penetrantes del trópico y insistían sus acompañantes. No aca- las microscópicas gotas de agua que baban de entender que al viajero le ponen el higrómetro casi en el cien interesara la riqueza de sus mer- por cien. Cantón es un gran in-

LA CIUDAD DE LA ABUNDANCIA

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES







vapor en la que el calor y la humedad disuelven los colores de las fachadas, que en buena parte exhiben la decrepitud de los tonos compleios, intermedios. El deslumbrante verde de sus parques, las hojas de sus ficus y banianos, los perversos cromatismos de sus orquideas reslo urbano y lo rural confunden las fronteras, se suceden ininterrumpidamente las cosechas de esa estufa. de ese descomunal invernadero.

De vez en cuando, las diminutas se condensan y precipitan en una tromba de Iluvia monzónica. Entonagua, o abriéndose paso en ella, destellan los fenómenos eléctricos y retumban los truenos sobre los milla-

Cantón es un gran

invernadero.

Una ciudad de agua

y vapor

en la que el calor

y la humedad

disuelve los colores

de las

fachadas

de los timbres de las bicicletas desaparece bajo la violencia del temporal.

Coles y lechugas de todo tipo, mostazas, tubérculos y rizomas, frutos tropicales, gramíneas: un compleio universo vegetal que crece v se recolecta a un ritmo que a los medi-

terráneos nos parece frenético, arbitrario, porque se produce al margen de nuestro modesto concepto estacional. Los campos que rodean Cantón constituyen un soberbio tratado de botánica. Los mercados de la ciudad componen las ilustraciones coloreadas de esta tierra ambientre lo sólido y lo líquido, entre seco y mojado. Un mundo anfibio de vivacidad desmesurada.

el mercado de Qing Ping, en el centro de la ciudad; y a pesar de las opiniones de sus acompañantes chiy lo fétido, en la viveza y variedad través de China. Se fijó en la maestría su aroma embriagador. con que los dependientes desespi-

vemadero. Una ciudad de agua y cabeza, seleccionaban una serpiente, una anguila o una rana en una cesta de bambú, y en su habilidad para deshollarlas. Saltaba de las páginas de botánica de esa enciclopedia viviente a las de zoología.

Bajo los entoldados rojos, blancos y azules, característicos de buena parte de los mercados chinos, a depiran un vaho como humo y, en las recha e izquierda del viajero, se suafueras de una población en la que cedían las jaulas con patos, pollos, palomas, gatos, cerdos, tejones; las cestas con serpientes, caracoles, cangrejos, anguilas; los acuarios, con seres vivos deslumbrantes por sus formas y colorido, y cuyos nombres gutas de agua suspendidas en el aire preguntaba el viajero a su acompañante chino, sabiendo que sólo en contadas ocasiones encuentran ces, por encima de la violencia del su equivalente en los diccionarios españoles: peces como enormes congrios de afilados dientes v con la piel dibujada como la de una panres de ciclistas envueltos en plásticos tera, anguilas gigantescas, inmensos multicolores y el sonido metálico peces dorados, con destellos que

> parecían inventados para brillar en alguna novela de Marsé, peces vestidos de azul fosforescente y otros con una enorme boca blanca dibuiada sobre el negro cuerpo y con rasgos parecidos a los del rape, a los que los chinos llaman «pez de hueso de inmortal», me-

jillones en forma de cuemo y de tamaño desmesurado que reciben el nombre de «cuerda de atar», cangrejos de flor, camarones de bambú, carpas, peces mandarin, estrellas y caballos de mar, holoturias, caracoles, peces laúd.

El olor de los animales vivos se gua en la que se difumina la frontera mezclaba con el perfume de las especias y el rumor de las voces humanas con los ruidos de los felinos o aves enjaulados. Junto a los pues-El viajero recorrió deslumbrado tos de verduras y de animales vivos se alineaban otros tenderetes que exhibían estómagos de rumiantes, limpios y preparados para ser llevanos, encontró en su colorido, en la dos a las ollas, pieles a punto para densidad de los olores que cubrían cocinar, vejigas de pez, pulmones toda la gama entre lo embriagador de mamífero, patas de ave, tendones de buey, lenguas de pato y, a contide los productos expuestos, uno de nuación, los puestos de especias, los más hermosos monumentos de con su infinita variedad de semillas, de la razón, en actitud heredada de cuantos había visitado en su viaje a hierbas medicinales, flores secas, y una milenaria memoria campesina,

Luego, el gran mercado medicinaban un pescado, troceaban una nal, con aguardientes salutiferos que buscan en lo comestible borrar las





exhiben ofidios en maceración, o Coles y lechogas de todo penes de animales, capaces, según tipo mostatos. la tradición, de devolver las pasiones tubérculos y fizonus, a los cuerpos castigados por el cansancio de la vida o por la enfermedad. Hongos que guardan misterio deces se recolectua un sas fuerzas telúricas, raíces de timo que a los jinseng, polvo de perlas que han parex frenction coagulado la energía del mar, lagartos secos, patas de ciervo, molturas de hueso de tigre o de cuerno de rinoceronte.

Cantón es un gran mercado, una gran exposición, un expresivo libro acerca de la naturaleza. Jaulas y acuarios ocupan las aceras de la ciudad vieja, pero también los vestíbulos de los más refinados restaurantes. En Cantón, antes de iniciar un banquete, eligen la pieza que desean que les sea cocinada. Sólo lo vivo excita el deseo del paladar y merece la confianza que resulta cada vez más aleiada de los parámetros occidentales que

frutos tropicales.

huellas de su anterior estadio vi-

Cantón sigue siendo, en ese y en otros muchos aspectos, una ciudad campesina, siempre que no se pierda de vista que se trata de una aglomeración urbana de cinco millones de habitantes, capital de una provincia (Guandong) de más de cincuenta, y en la que el binterland agrario es sólo una parte visible de su ser. Porque no conviene olvidar que si Shanghai ha sido puerta moderna de China, Cantón ha sido su puerto histórico y, en muchas etapas, el único abierto al exterior de todo el Celeste Imperio.

Su importancia se pierde en la confusión de la distancia. De hecho, el esplendor de la tumba de Chao Mei, con sus joyas y artísticos utensilios, encontrada hace algunos años en el centro de la ciudad, data del



siglo II de nuestra era y habla ya de un espacio próspero, aunque Cantón desbordó su carácter local sobre todo a partir del siglo VIII —durante la época Tang—, cuando se convirtió en el gran almacén exportador del sur del imperio, en estrecho contacto con el islam, y formando el escalón más sólido de la ruta de los mares del sur, por la que circulaban los productos de la remota Africa, de las penínsulas arábiga e indica, de la exótica Ceilán, de las opacas selvas de lava.

Arabes, malayos, jemeres, vietnmitas, hindúes, comerciantes del Mar Rojo, del Océano Indico, de los lejanos archipiélagos australes se instalaron en esta ciudad situada en la resguardada orilla del río de las

EL TÉ EN CHINA

Dicen los expertos que el té es la bebida que más se consume en el mundo, a excepción del agua corriente. Cada vez se habla y escribe más acerca de sus cualidades saludables y forma parte de la dieta cotidiana de millones de individuos. Su cultivo y la extensión de su consumo nació en China hace unos tres mil años. Fue popularizado por los filósofos taoístas y por los monjes budistas. La Camellia Synensis, que así se llama la planta de la que procede el té, fue de hecho un cultivo exclusivo del Celeste Imperio, ya que el Estado chino prohibió su exportación, así como la de cualquier información acerca de su cultivo y tratamiento.

El té como bebida se convirtió

en un auténtico arte ya bajo la dinastía Tang (618 a 907 de nuestra era), época en la que se fijó un complejo corpus teórico en el que se establecían los mejores tipos de té, las formas y horarios de recogida, los tratamientos, e incluso cuáles eran las aguas más convenientes para su infusión. Las relaciones del imperio con los pueblos vecinos extendieron el consumo del té entre los mongoles, tártaros, turcos y tibetanos, pueblos nómadas que se acostumbraron a tomarlo mezclado con la leche de sus rebaños de yeguas y ovejas: la riqueza de esta hoja misteriosa cubria sus necesidades de energías vegetales y ayudaba a la prevención de sus endémicas enfermedades carenciales.

De esta época data «El libro del té», de Lu Yu, un auténtico tratado en el que se incluye el estudio de todas las fases de cultivo de la planta, de su tratamiento posterior y de los utensilios y ritos que convienen a su servicio. Por entonces, la hoja de té seda se presentaba prensada en rollos, en forma de ladrillos

o pastel, en polvo, y se mezclaba con productos aromáticos como las pieles de naranja, las cebollas o el jengibre.

Desde China, el consumo de té se extendió a Japón, país también fuertemente influenciado por el budismo, y, con el paso del tiempo, a toda Europa y a Estados Unidos. Los primeros cargamentos de té llegaron a Europa a bordo de las naves de los holandeses, quienes lo habían conocido en lava, cuyas costas frecuentaban los comerciantes chinos procedentes de Cantón y Macao. Pronto se puso de moda en Ho-landa, convirtiéndose su consumo en causa de ruina de algunas casas elegantes, debido a su elevado precio. También los zares lo apreciaban como bebida estimulante, exótica y lujosa, y las caravanas cruzaban los interminables desiertos asiáticos para cambiar en Moscú los cargamentos de té por ricas pieles.

vienen a su servicio. Por entonces, la hoja de té seda se presentaba prensada en rollos, en forma de ladrillos del siglo XVIII, cuando empezaron a llegar los primeros cargamentos a Londres a bordo de los buques de la Compañía del Este de las Indias, la gran empresa comercial tras la destrucción de la Armada Invencible

Para hacer frente a esa lacra económica, se iniciaron en seguida las

De vez en cuando,

las diminutas

gotas de agua

suspendidas en el

aire se

condensan y

precipitan en una

tromba de Iluvia

monzónica

nomica, se iniciaron en investigaciones para averiguar cuál era la planta de la que procedia el té y cuáles sus formas de cultivo, recolección y posterior tratamiento, pero el poderoso imperio chino mantuvo impenetrable su secreto, con instrucciones mediante las

que se penalizaba con la muerte la exportación de plantas, así como el traspaso de cualquier información acerca del té a los diablos occidentales.

El propio Linneo llegó a afirmar que el té verde y el té negro procedían de plantas diferentes. Y hasta 1823 los británicos no consiguieron

descubrir en Assam (India) la planta madre, de la familia botánica de la Camellia Synensis. Más tarde, en 1848, una expedición de botánica, cuyos miembros se disfrazaron de chinos y recorrieron algunas regiones productoras en el interior del imperio, descubrió los métodos de

cultivo y elaboración del té, aprendiendo que la diferencia entre té verde y té negro se basa en el proceso de elaboración. Para entonces, los ingleses, buscando equilibrar su balanza comercial, habían empezado a introducir cantidades ma-

sivas de opio a través del puerto de Cantón y muy pronto iniciarían las plantaciones de *Camellia Synensis* en la India (Assam y Darjeeling) y Ceilán. Además, Estados Unidos se había convertido en un gigantesco consumidor de té.

dían de plantas diferentes. Y hasta China fue quedando en un se-1823 los británicos no consiguieron gundo plano, que la Revolución de

1949 subrayaría. Sin embargo, aún hoy día sigue ocupando un lugar destacadísimo en la producción y consumo. Las plantaciones de Camellia se extienden por diecisiete provincias: desde Shandong, al norte de Shanghai, hasta la isla de Hainan, en el Golfo de Tonkin. Por debajo del curso del Yangtsé, la hoja de Camellia se recoge durante unos siete meses cada año, mientras que en el extremo sur, en Hainan, la recolección es permanente.

Hay tres tipos básicos de té, que se matizan por sus perfumes añadidos o por sus formas de presentación. El té negro es aquel en el que las hojas han sufrido un proceso de oxidación o fermentación, que les confiere ese tono oscuro, así como ciertos valores gustativos y olfativos. Los chinos no son grandes consumidores de este tipo de té y exportan prácticamente el noventa por ciento de su producción. Entre los tés negros, el Keemun es quizá el más conocido. El tipo Oolong es el que sufre una oxidación parcial. Se cultiva sobre todo en Fujian y es el más apreciado en los restaurantes chinos de Estados Unidos, en Tai wan y en algunas zonas del sur. El té verde es el que se limita a ser secado, sin sufrir ningún tipo de fermentación, el más natural y también el preferido por los chinos, que son los mayores consumidores y exportadores de este tipo de té que se produce sobre todo en Zhejiang. Son especialmente conocidas las marcas Lung Ching, Huangshan Mao Feng, Puto Fo Cha, Pi Lo Chun y Luán Guapian.

Existe un complicado ritual del té, así como una gran diversidad de piezas para su servicio. De hecho, algunas de las más espléndidas obras del arte chino (vajillas Ming, por ejemplo) nacen ligadas a la tradición del té, con el que pagaban buena parte de sus impuestos los habitantes del Celeste Imperio y que servía como moneda. El té ha sido siempre signo de abundancia y cordialidad. Aceptar una taza de la deliciosa infusión en China es algo muy serio y comprometedor.

El olor de los animales tivos se mezchitu con el perfume de las especias y el numor de las voces humanas con las raidos de los felinos y aves encernados en jantas. El menado de Qing Piog nesaltó, para el vajero, uno de los más hermesos monumentos de toda China.

108 / SOBREMESA / 109

sus sedas delicadas v perfectas, su codiciado té, sus refinadas porcelanas, sus especias.

Cantón era la chispa que saltaba al contacto del Celeste Imperio con el exterior. En el siglo XVI, los co- tro de operaciones en Hong-Kong, merciantes occidentales empezaron al otro lado del estuario, frente a a añadirse a la abigarrada población Macao, los franceses, que se instalaasiática del activo puerto. Una vez ron en la cercana Saigón, en la franja que Vasco de Gama abrió el camino de Camboya, los americanos. marítimo de la India siguiendo la ruta del Cabo de Buena Esperanza, cercanías de Cantón, sin haber po-

Perlas, y en la que China exponía que acabarían instalándose permanentemente en la inmediata Macao. una península situada en la desembocadura del río de las Perlas, los españoles, los holandeses, los ingleses, que acabaron fijando su cen-

San Francisco Javier murió en las llegaron a Cantón los portugueses, dido emprender su misión evan-

BEBIDAS EN CHINA

El consumo de bebidas alcohólicas (vinos, licores y aguardientes) cuenta con una tradición milenaria en China. Se utilizan enormemente en cocina, sobre todo en algunas zonas como Shandong y Cantón, y se degustan alegremente durante los banquetes y reuniones. Los chinos poseen una vertiente dionisiaca, carecen de ese puritanismo creciente en la sociedad occidental v se recrean en una abundante literatura acerca de las virtudes y capacidades ensoñadoras del alcohol.

La palabra que de signa a los alcoholes En Cantón. es jiu, y en China se antes de iniciar distingue entre los alun banquete, coholes blancos (bai eligen la pieza jiu) y los coloreados que desean que les (she jiu). Entre los sea cocinada. she jiu incluyen el pu-Sólo lo vivo excita tao jiu, que es lo que el deseo nosotros entendemos del paladar. por vino: es decir, el

obtenido a partir del fruto de la vid, y que en China ocupa una posición periférica con respecto a otros

Entre los alcoholes blancos abundan los que se consideran medicinales. Se elaboran con frecuencia destilando el sorgo e incluyen huesos de tigre, penes de animales, serpientes, lagartos, jing seng, u otros productos que la tradición

coloreados, que también pueden llevar órganos animales, abundan los que incluven vegetales, como hojas de laurel, bambú, o hierbas medicinales, y también los populares y excelentes vinos amarillos de arroz.

El Moutai (con más de cincuenta grados) es sin duda el alcohol más famosos en China. Se elabora desde 1704 en Reanhuai (Guizhou) a partir de trigo y sorgo. El Dukang es un destilado de arroz, centeno sorgo que procede de la provincia de Henan. También es apreciadi-

cinco cereales de Wuliangye. Y, entre los vi-nos amarillos de arroz. glutinoso, el más conocido es el que se elabora en Shaoxing, provincia de Zhejiang. Se trata de un vino viejo y de elevado grado que se corta

con otros más jóvenes y ligeros. Es delicioso. Su sabor recuerda al de ciertos jerez y se bebe templado. Hay otros vinos amarillos célebres en las provincias de Jiangsu y Jianxi.

Aunque la uva llegó a China durante la dinastía Han, a principios de nuestra era, su relativa extensión se produjo a partir del siglo XVII por influencia de los jesuitas. Por el momento, la elaboración de vinos china considera saludables. Entre los de uva ocupa aún un lugar peri-

férico en China, si bien la apertura económica ha traído como consecuencia la promoción del cultivo del viñedo en ciertas zonas, la importación creciente de vinos extranjeros y la extensión de su consumo en ciertas capas sociales emergentes.

Nuevas plantaciones, vinificacio-nes modernas, cuidado en el vestido y presentación de las botellas son algunos signos perceptibles de esa mentalidad renovado ra. En la provincia de Shanxi se elaboran blancos licorosos y en Shandong el tinto Yantai. Pero los mayores avances se están produciendo en colaboración, con sistema de joint-venture, con ciertos países europeos. Sin duda, el vino más apreciado actualmente es el Dinasty (ojo al nombre, y a la etiqueta que se corresponde con el nombre), un blanco semiseco de muscat elaborado en la provincia de Hebei bajo los dictados de Remy Martin. También son muy populares el Gran Muralla blanco, que se elabora con uvas de la variedad china Ojo de Dragón, y el tinto Gran Muralla, a partir de la Cabernet Sau-

Los italianos participan en las bodegas de la provincia de Hanzou en la elaboración de un Cabemet Sauvignon que lleva la etiqueta Vinitalia v de un Riesling que se distribuye con el nombre de Marco Polo. La Riesling es una variedad que cuenta con cierta tradición en China, muy especialmente en la provincia de Shandong, donde fue introducida por los ale-

Fue precisamente en esa provincia y por influencia alemana donde se instalaron las primeras braserías de cerveza. Aún hoy la Tsingtao, fabricada en la ciudad de Tsintao, sigue siendo ls más apredada, además de la decana entre las cervezas chinas. En la actualidad, puede encontrarse buena parte de las marcas de cerveza que se consumen en Europa produci-das en China —Karlsberg, Späten-braun, San Miguel — Muchas de las compañías cerveceras internacionales cuentan con factorías en diversas provincias. Entre las aguas mi nerales, la más apreciada y consumida por el pueblo chino es la Laoshan.

gelizadora china, que acabaría llevando a cabo Mateo Ricci, también a partir de la orilla del rio de las Perlas. Y casi tres siglos más tarde, cuando un gobernador de la ciudad decidió quemar las partidas de opio almacenadas por los comerciantes 1949, la amenaza procedió de la aodo el Celeste Imperio ingleses en el puerto cantonés, que cercanía de Taiwan, era el único abierto al comercio exterior, Occidente vio justificada una que miraba hacia el guerra -la primera de las guerras continente con vodel opio- para imponer el libre luntad fratricida y comercio de sus mercancias al gobiemo chino.

Poco queda en la arquitectura de sus bombardeos a la la ciudad de esa intensa vida. Apenas algunos edificios coloniales en la isla de Shamian, que el viajero recorrió después de su paseo por el ma del Vietnam y la mercado de Qing Ping y de haberse dejado envolver por el bullicio del mercado de tejidos de Jo Ping Ji, la calle de la Paz, y que en Cantón recibe el popular nombre de Mercado de las Mujeres (Nu Ren Jie). Trajes de boda, telas que muestran toda la vitalidad de hormiguero de la industria ligera china, capaz de línea blanca, calculadoras y walkimitarlo todo, de fabricarlo todo a man, como un expresivo tropo de precios irrisorios.

sustituido en buena medida a las tencialismo sustituyéndolo por una bicicletas y el ambiente es ruidoso, neurosis consumista de imprevisimuy alejado de esa sensación de bles consecuencias. Cantón mira con

ciudad con sordina que produce Pekin. Los soportales protegen a los paseantes de la alternancia de sol abrasador y chaparrones propio de un clima monzónico y cobijan los productos expuestos a las puertas de las diminutas tiendas, las mesas de los minúsculos restaurantes populares, las cocinas de carbón, los grupos de jugadores de cartas. Los alrededores de la calle de Haizu, con su vida callejera v sus desconchados, le trajo al viajero recuerdos de una Habana Vieja vista en postales.

Los edificios de la vieja colonia, en Shamian, a la sombra del elegante hotel del Cisne Blanco, son menos lujosos que los de Shanghai. En realidad, Cantón nunca ha tenido una arquitectura brillante: sólo ahora se abren imponentes avenidas punteadas por rascacielos de vidrio y por lujosos shopping center. Su historia, durante los dos últimos siglos, ha estado demasiado amenazada, v ha provocado que la gran ciudad se acostumbre a vivir en resignada provisionalidad.

Primero fueron las guerras del opio; después de la Revolución de

la China escindida que en más de una ocasión castigó con vecina del norte; a continuación, la inminencia de la gue-

psicosis de hasta dónde sería capaz de llegar un ejército americano que buscaba sus jornadas de descanso y diversión en Hong-Kong.

Hoy, los refugios antiaéreos excavados bajo las colinas de la ciudad se han convertido en tiendas que exhiben telas, electrodomésticos de los nuevos modales de la sociedad En Cantón las motocicletas han china, que ha abandonado el resis-

la ciodad es una aglomeración urbana de cinco millones de habitantes, capital de la provincia (Guandong) de más de cincuenta. Ademis Carton ha sido un puerto histórico y, en muchus etapus, el único abiento al exterior de-



60 / SOBREMESA / 108

108 / SOBREMESA / 61



sestuido en buena mane a las bicicletas y el ambiente es midoso. muv alejado de esa sensación de ciudad con sordina que causa Pekin.

las motocideas han avidez la cercanía de 1997, fecha en la que Hong-Kong, la tercera potencia financiera del planeta, volverá a China. Los casi doscientos kilómetros que separan una ciudad de la otra se han convertido en un gigantesco pasillo en el que nacen nuevas poblaciones, centros industriales, parques tecnológicos y la cible tarde de domingo boratorios de investigación. Se construyen un tren de alta velocidad y una autopista, y las obras y proyectos atraen a las multitudes humanas del interior.

gión, y que venera como fundadoras a cinco cabras que, según la levenda, impagable del arroz, ha sido también, a lo largo de su azarosa his-



toria, centro de hambre y capital de la emigración. La imponente riqueza de sus campos no ha bastado para nutrir a una población desmesurada que se reproducía en proporción geométrica. Desde el puerto de Cantón ha salido buena parte de los millones de chinos que hoy pueblan Estados Unidos, Singapur, Yakarta, Cuba, que Sen, el liberador de China que apren-

«Durante muchos años, aguas abajo de ese rio se desangraba China», había leido el viajero en alguna parte, refiriéndose al río de las Perlas, por el que paseó de regreso de talle arquitectónico de interés des allá, las fábricas y refinerías, los

En el siglo XVI.

los comerciantes

occidentales

empezaron

a añadirse

a la

abigarrada

población asiática

de China

tella al borde de las aguas terrosas. La mancha verde de la plaza de Haizu, los árboles de las orillas, las barcazas deslizándose lentamente. En aquella apacostaba trabajo imaginar la agitación de sampanes cargados de seres humanos, el intenso

tráfico en los almacenes coloniales. Cantón, centro de una fértil re- la isla convertida en lujoso lugar de residencia colonial. El viajero pensó en que estos movimientos de la hisenviaron los dioses con el regalo toria que tan lentos nos parecen en el devenir de cada día son, de repente, contundentes.



Bajaban repletos los trenes con rumbo a Hong-Kong como signo de continuidad. Lo nuevo y lo viejo, implicándose. El viajero había tenido ocasión de descubrir el nuevo Cantón desde Yuoxiu, el parque en el que se levanta el monumento a las cinco cabras de la abundancia y también el Memorial de Sun Yat fue uno de sus primeros lugares de dió en Cantón sus primeras lecciollegada, y las ciudades europeas. nes anticolonialistas. Allí, en el parque, desde lo alto de la antena de televisión, había contemplado la ciudad que se perdía de vista, con sus colinas cubiertas de vegetación, sus gigantescas avenidas agitadas por el la isla de Shamian. Pensaba que no intenso tráfico, los enormes edifies un río hermoso. En sus orillas se cios que se sucedían hasta que la suceden los edificios monótonos y niebla los iba envolviendo y didesvencijados y apenas si algún de fuminando en la lejanía. Y más

> altos hornos, las ciudades tecnológicas anenas entrevistas en la distancia y que el intérprete se empeñaba en señalarle con el dedo indice. En los modernos centros comerciales, a esa misma hora, la multitud llenaba las naves repletas de productos.

Por la noche, el viajero recorrió algunos de los más célebres locales nocturnos de la ciudad. Jóvenes vestidos a la última moda de occidente bailaban al ritmo de Prince o se abrazaban apenas protegidos por la media luz en los ruidosos sótanos del Hotel de China, mientras que, a las puertas, las elegantes limusinas esperaban la llegada de sus clientes. Alguien le habló de grandes negocios al viajero, de comerciantes repentinamente enriquecidos, de gente que brindaba con coca cola como si levantara algún vaso sagrado de la libertad. Pero eso fue va casi al amanecer y, a esas horas, el viajero no tenía más que sueño y vértigo, un vértigo enorme ante el tamaño del abismo que veía crecer cerca de alli

ÓMO IR

Desde Hong-Kong hav vuelos diarios, servicios de tren v también líneas de barcos que recorren el estuario del rio de las Perlas. El viaje por el río es, sin duda, el más recomendable para los turistas. Desde el interior del país, son numerosos los vuelos (Nanjin, Pekin, Shanghai). Los trenes en este país de larguisimas distancias- resultan más pesados.

Los chinos no conside-

UÉ VISITAR

ran Cantón -su Guanzhoucomo lugar turístico, y suelen mostrar extrañeza si uno decide pasar varios días en la ciudad recorriéndola y disfrutando de lo que, para un europeo, resulta lo más sorprendente y excitante: su agitada vida callejera y, sobre todo, sus opulentos mercados, que constituyen por sí solos razón suficiente para prolongar la visita. En ellos, y muy especialmente en el de Quingping, se encuentra tal vez la mayor variedad de productos alimenticios y de medicina natural del planeta. Suponen una experiencia cultural imborrable: vegetales y animales de todo tipo se amontonan en los puestos llamando la atención del viajero y arrastrándolo de sorpresa en sorpresa.

Por lo demás, la ciudad ofrece otros alicientes: sus numerosos y espléndidos restaurantes, sus tiendas, la visita a la isla Shamian, antigua concesión extranjera en la que se encuentran ejemplos de arquitectura colonial francesa o inglesa de principios de siglo, el mirador sobre la ciudad que se encuentra en lo alto de la antena de televisión, o el Jardín Memorial de los Mártires del Levantamiento Popular de Can-

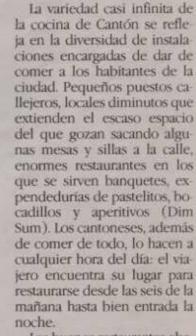
Entre los monumentos de la ciudad, resulta fascinante el museo v la tumba de Chao Mei, con su soberbia exposición de jovas y objetos. Tam-

Yueu-xiu, con el privilegiado actuales son posteriores. Hay buena perspectiva desde la elevada torre de ocho plantas. Guangxiaosi es otro interesante templo budista, que data del siglo IV. También merece la pena visitar la mezquita, cuya primera fundación tuvo lugar en el 627, y el templo taoista de Wuxianguan.

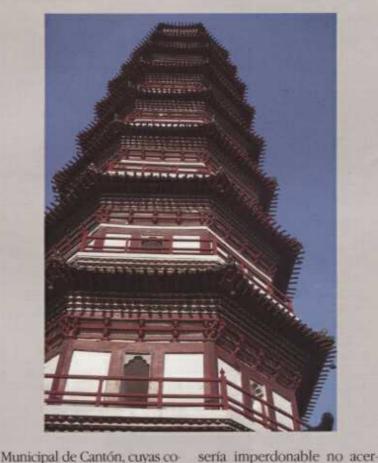
Pero los atractivos estrictamente monumentales de Canbién tiene interés el Museo tón no cierran la visita, va que

interior de la ciudad de Cantón, resulta hermosísimo: un insólito espectáculo de laboriosidad v vida. Hacia el interior, Guilin, con sus caminos fluviales, sus extravagantes formaciones montañosas, sus cuevas y paisajes insólitos, compone una de las más conocidas imágenes de la exótica China.

DÓNDE COMER



Los buenos restaurantes obedecen a ciertas normas arquitectónicas. Suelen estar situados en zonas acuáticas v ajardinadas: tienen kioskos, puentes, cascadas, macizos de bambú, frutales y guimaldas de lucecitas de colores. Son, por lo general, muy grandes, v están divididos en salas. En las plantas inferiores, las salas son más grandes v económicas, más populares. Y, a medida que se asciende, se abren salones más íntimos y decorados con más esmero, donde tienen lugar las comidas privadas, que se sirven sobre todo a comerciantes. En esas salas privadas las comidas suelen ascender a



lecciones recogen buena parte carse al Jardin de las Orquide las tradiciones marineras y deas, asistir a representaciones comerciales de la ciudad. Está situado en la poderosa torre vigia de Zhenhailou, que data del siglo XVII. El Memorial de Sun Yat Sen, fundador de la al amanecer; o acercarse a las República de China, se levanta zonas del extrarradio, donde en un bello jardin y es un edi- crece la gran potencia indusficio notable.

El Templo de los Seis Banianos, sede budista de Canespléndido conjunto de par- tón, tiene su origen en el siglo campo, con sus cultivos acuáques: el de Liuhua, el de VI, aunque las construcciones ticos, que penetran hasta el muchos yuanes (la moneda

teatrales, visitar los mercados de pájaros, contemplar a los grupos de gimnastas que se reúnen para ejercitarse juntos trial de esta ciudad que forma un corredor casi ininterrumpido hasta Hong-Kong. El

china) y la mayoría de los restaurantes tienen como norma no abrirlas por debajo de una determinada suma. En uno de los restaurantes que visitó el viajero le comentaron que, la semana anterior a su visita, un grupo de 12 comerciantes habia gastado en uno de estos banquetes privados por encima de los veinte mil yuanes: más de medio millón de pesetas. Uno de los defectos de los restaurantes cantoneses frente a los de Pekin o Shanghai, estriba en que en las salas comunes de estos restaurantes, siempre repletas de público, el servicio es, aunque amable

v atento, a veces escaso. No en vano atienden a miles de personas cada día, con la prolijidad del ritual de Cantón a la hora de comer. y mantienen en la carta cientos de platos.

la pasión por el consumo de productos frescos

por parte de los habitantes de la capital del sur de China se refleja en la presencia en esvivos, así como jaulas en las de cangrejo. que vegetan aves, mamiferos, roedores u ofidios. El comensal elige la pieza que desea consumir para que sea sacrificada inmediatamente antes del banquete.

Algunos de los mejores lu- otro lujoso resgares para comer de la ciudad son: Bassa (A la orilla del licados pabelloriachuelo), que, como su nom- nes a la orilla bre indica, está situado en un del agua, riaespacio acuático, con lago, canales, puentes, jardines, guirnaldas multicolores y demás artificios decorativos de los parques chinos y que cuenta con espacio suficiente para más de mil comensales a los que atienden casi quinientos trabajadoun barco varado, una cocina refinada y elegantes salas privadas visitadas por artistas y necillos de soja.





políticos, incluido el propio Deng Xiao Ping. Exquisito pollo a las hojas de té, cerdo tos restaurantes de numerosos asado a la cantonesa, y sopas acuarios que contienen peces, de melón de invierno (beninanguilas y otros frutos marinos casa), aletas de tiburón y tiras

> BEIYUAN (El En realidad. jardin del Nor-Cantón nunca ha te); hay también tenido una jardin del Sur. arquitectura del Este y del brillante: sólo ahora Noroeste) es se abren imponentes avenidas punteadas taurante, con depor rascacielos de vidrio.

chuelos, frutales y macizos de bambú. La cocina resulta deliciosa, los platos están bañados por el frescor verde de las verduras apenas cocidas y propone excelentes platos de oca en salsa de ostras, serpiente y una gran variedad de peces y res. Posee un comedor sobre frutos del mar. Exquisitas sopas, incluida la de aletas de tiburón, deliciosas pastas y pa-

LIAN XIANGIOU, el Restaurante experiencia gastronómica verdaderamente apasionante: rollitos de gambas, tortillas crujientes de sésamo con came y cilantro, sopa de hongos, benincasa y cerdo, hongos salteados con corazón de col china, tiras de verdura con pollo y harina de pescado, panecillos rellenos de came picada, peces con salsa agridulce, paloma asada y espolvoreada con sal a los cinco perfumes, ancas de rana con jamón, bambú y col china, inolvidable cerdo asado a la cantonesa, con tortas de pan y huevos de mil años, arroz frito y arroces glutinosos.

Es la enumeración de la extraordinaria comida de que gozó el viajero en este restaurante de precios asequibles y que tiene una buenísima paste lería en la plan-

ta baja. RESTAURANTE GUANZHOU: Un local amplio y lujoso, con salas exclusivas en la parte alta y cocina refinada. Ofrece dim sum desde temprano y prepara, entre otros muchos platos, bao (que es el nombre del recipiente) de serpiente, guisos de tortuga, raviolis rellenos de múltiples farsas, sorprendente pollo al mao tai (un aguardiente), patas de pato rellenas...

Datong Restaurant es uno de del Loto Fragante, propone una los más caros y lujosos de la ciudad y se sitúa junto al rio de las Perlas, a cuyas aguas se asoma. Son famosos sus asados: el de pollo al Datong. cuya preparación exige más de cuatro horas, el de cerdo a la cantonesa. En ambos, la piel cruje y es tenue y delicada. También es muy apreciado su «Lucha de dragón, fénix v tigre», el célebre guiso cantonés de serpiente, pollo y gato, así como su tortuga de mar a las

> En el RESTAURANTE DE SERPIEN TES, de la calle lianglan, así como en los situados en el río de las Perlas, preparan platos con numerosas variedades de ofidios, que sacrifican en presencia de los comensales para mostrar la frescura del pro-

patas de pollo.



HÁGASE SOCIO DE UN CLUB AL QUE A TODOS LOS VINOS DEL MUNDO LES GUSTARÍA PERTENECER.

ducto. Yeweixiang está especializado en todo tipo de caza, induidas las piezas más extravagantes. Savau, en la calle Nanhua, está especializado en platos de tortuga. Y Shahe basa su prestigio en su infinita variedad de pastas. Dongshan es un buen restaurante de pescados. Hu, el restaurante musulmán, ofrece magnifica cocina vegetariana.

ONDE DORMIR

Cantón, como activa ciudad comercial y exponente de la nueva China, cuenta con excelentes hoteles. El Cisne Blanco (Baitiané), situado en la isla de Shamian, es lujosísimo, cuenta con tiendas, cascadas y jardín tropical, cafeterias, restaurantes v night club, v una decoración siberbia con pabellones chinos y un gigantesco barco de jade. El China Hotel, en Liu Hua Lu. es el paraíso de los viajantes que acuden a la cercana feria de Cantón, en la que se organizan numerosísimos certámenes. En sus habitaciones se instalan las oficinas de muchas empresas y cuenta con elegantes tiendas, numerosos restaurantes, bares y discotecas y si tios de copas. El Dongfang Hotel, situado junto al China, resulta un poco más demodé, aunque sus instalaciones de primera época (1957) poseen la elegancia de los más luiosos hoteles soviéticos mezclada con la delicadeza china. La zona moderna, separada por un jardin con estatuas y puentes, es banstante más impersonal. Holiday Inn Center Guangzhou fue construido en 1989, junto al aeropuerto internacional. El Garden Hotel (Huavuan). frente a la Tienda de la Amistad. hace honor a su nombre. Además de amplio jardín, posee servicios muy completos para turistas y para grupos de nego-

Otros buenos hoteles son: Baiyun (de la Nube Blanca), Renmin Dasha (Casa del Pueblo), Guangshou Hotel, Nanhu (Lago del Sur), Ocean y Hotel de la Amistad.

liene usted en su mano la posibilidad de socio puede suscribirse en cualquiera de l entrar en un Club donde los vinos tienen tres modalidades, con la seguridad de cont reservado el derecho de admisión. Porque sólo los mejores pueden ingresar en VINO-SELECCION. Un Club que tiene 20 años y plazo de 10 días. miles de amigos asociados. Un Club que elige, embotella y etiqueta en exclusiva para sus miembros. Un Club que, además de un buen vino, ofrece la más sabrosa información. Todos los socios de VINOSELECCION -por el hecho de serlo- reciben por

CLUB DE VINOS

bremesa. Publicación mensual. TARJETA DE ADHESIÓN a la venta también en kioscos, Acepto la invitación de VINOSELECCIÓN y les que sirve de vehículo de exruego que me consideren entre sus socios; al tiemp presión, y contacto, entre el acepto la suscripción a la revista SOBREMESA (3.740 ptas. 11 números, IVA incluído), renovable Club v sus asociados. ente en tanto no reciban orden en contrario. ada mes, llega con la re-ATOS PERSONALES vista al domicilio de todos los

DOMICILIACION DE PAGO:

Assurczo al Banco que reseño a continuación a que pague los recibos que le sean presentados por VINOSELECCIÓN

NSTRUCCIONES PARA PROXIMOS

ias de 6 hotellas de cada Reserva Liminala (4 por año)

*) En cada caso me reservo el derecho de analar en el plazo de ll dise los suministros que mo sego de mo inserés.

Conde de la Cimera, 4. TEL.:(91) 535 22 67

que de 12 henellar vinos del mondo (3 por pio)

SUMINISTROS En la succei

la oferta de un vino determinado. Esta es nuestra Selección Mensual, elegida tras una minuciosa búsqueda por todas las zonas del país y atendiendo, exclusivamente, a sus atributos y calidad. Las condiciones, negociadas en cada caso con el bodeguero, nos permiten ofrecer muy bue-

nos vinos a precios que oscilan

entre las 500 y 700 ptas/bote-

lla. Y nuestros vinos en cajas

de seis se entregan a domicilio

socios de VINOSELECCION.

suscripción automática, a un

precio ventajoso, la revista So-

en toda España. Y para las ocasiones especiales, cada trimestre, VINO-SELECCION ofrece sus Reservas Limitadas. Auténticos tesoros, celosamente guardados, que el Club descubre y ofrece en exclusiva a sus socios. Normalmente entre 900

Y tres veces por año, VINO-SELECCION escoge una región vinicola extranjera y presenta a sus socios una caja de 12 botellas con diferentes vinos de aquella región, acompañada de una amplia monografia sobre la misma, en nuestra modalidad Vinos del Mundo. El

y 1.300 ptas/botella.

siempre con información detallada de los y nos elegidos, y también, cómo no, de renu ciar al envío de los vinos ofertados en I Club llevó a cabo un ambicio proyecto que fue reconocido con programa oficial por la Comisio Nacional del Quinto Centen rio del Descubrimiento de Am rica: hemos editado un curde vinos españoles que est mos difundiendo en Espai

> Todo nuevo socio recibirá, o mo obsequio de bienvenid nuestro libro Curso de Vine Españoles, en el que se de cribe con todo rigor todas la zonas vinícolas con Denom nación de Origen, sus tipos o vinos, variedades de uvas, ci mas, etc., además de diverso aspectos históricos y técnico acerca del mundo del vino. ¡Aproveche nuestra invitació Cuántos vinos famosos qu rrian tener así de fácil su ingres

y en diferentes países extra



VINOSELECCION

CLUB DE VINOS

Bienvenido al Club!





EL ARTE DE COMER

LA COCINA CANTONESA

En ningún lugar del mundo resulta tan abrumadora la abundancia de productos de todo tipo y falta de prejuicios a la hora de elevarlos a la categoria de comestibles, de convertirlos en auténticas jovas del paladar.

un auténtico paradigma culinario por la riqueza y variedad de sus materias a la hora de cocinarlas. Cantón es un monumento viningún lugar del mundo resulta tan abrumadora la abundancia de productos de todo tipo, así como la casi absoluta falta de tabúes y prejuicios a la categoría de comestibles, sino de auténticas joyas del paladar.

La región de Guandong, cuya capital es la ciudad que los chinos llaman Guanzhou y nosotros Cantón, posee una frutos de mar y algas. Tierra

i China se convierte en naturaleza privilegiada. Sometida a un clima subtropical, reúne una tupida red acuática en torno al río de las Perlas. primas v por su imaginación así como una recortada costa de más de mil seiscientos kilómetros, en el golfo de Tonviente al arte de comer. En kín, en las ricas y pobladas aguas del sur del Mar de la

Llanuras aluviales, pantanos, canales, bosques tropicales, playas y acantilados. La tierra la hora de elevarlos no sólo a y el mar y las aguas dulces parecen aquí sometidos a una presión productiva que impulsa la propia naturaleza. En las cálidas aguas marinas viven centenares de especies de peces, crustáceos, galápagos,

adentro, el clima cálido y hú- ductos que la tierra, el aire y medo proporciona un ambiente de invernadero a los cultivos, permitiendo la adaptación de un número casi inun ritmo de producción que llega a las seis cosechas anuados v estercolados más con almacén de productos v escriterios propios de la jardinería que de la agricultura conse reproducen peces, ofidios. Europa, empezaremos a enpuede ser más opulenta. Pero nos ofrecen los restaurancon más de cincuenta mi- del «chop suev y el chow

chos siglos, Cantón ha sido el finito de especies vegetales y puerto más activo, y a veces el único, de China en lo que se refiere a los contactos con les, en unos campos cultiva- el exterior, y por tanto un gran pecias, tanto del interior de China como de los confines vecional. En las aguas dulces de Asia, Oceanía, América y anuros. En los bosques, todo tender el barroquismo de esta tipo de animales salvajes. La cocina cantonesa que poco base para esta cocina no tiene que ver con la que a ella se añade la presión de- tes de la emigración, la que mográfica de una provincia los cocineros chinos definen que en la actualidad cuenta irónicamente como cultura

el agua -dulce o salada-

proporcionan. Si a ello le

añadimos que, durante mu-



Asombra la carnidad de ondimentos. Las salsas le ostras o de soja, los hiles picados en soja o molidos, la pimienta, la mostaza, el popular polvo de las cinco especias, la salsa hoisin que es oscura, de color rojizo tostado.

llones de habitantes y que ha mein», elaborada en regiones sido la que tradicionalmente a las que no tienen acceso la ha proporcionado las mayores mayor parte de los productos tasas de emigración a otras re- que componen el infinito y giones de Asia y América de cambiante recetario de la retoda China. Así, la presión de gión de Cantón. la sobrepoblación ha empujado a completar el trabajo de pinacas de agua, melón de inla naturaleza con esos cultivos vierno o benincasa, melón intensivos y con el cuidado amargo o cundeamor, castañas de numerosos animales de co- de agua, arroz largo, arroz glurral, y abriendo las puertas de tinoso, calabacín de seda, mela despensa de la zona a la lón de fibra, col china, tallos práctica totalidad de los pro- de ajo de flor amarilla: se tra-

Loto, bambú, jengibre, es-



Bodegas Amézola de la Mora, S.A.



PALABRAS MAYORES

Paraje Villa Vieja, s/n Tel.: (941) 45 45 32 - Fax: (941) 45 45 37 TORREMONTALBO 26359 (La Rioja)



ta de nombres escogidos al azar entre los vegetales que aparecen en los recetarios cantoneses, donde no es raro que, para la elaboración de un solo plato, se utilicen diez o doce verduras distintas. A las verduras hay que añadir la tremenda diversidad de hongos -frescos, secos o encurtidos-, los productos marinos del Golfo de Tonkin, en cuyas aguas viven miles de especies de peces, holoturias, cohombros de mar, algas de

múltiples tipos, medusas, y además, los animales de corral y los salvajes, las piezas de caza mayor y menor, los cerdos, perros, roedores, galápagos y serpientes. El catálogo resulta apa-

bullante, si además tenemos en cuenta que muy pocas de las vísceras de estos animales se rechazan y que hay recetas ellas.

También asombra la variedad de condimentos. Las sal-

te. Sabrosa «lucha de fénix, dragón v tigre», es decir, de gallina, serpiente y gato, que compone uno de los platos emblemáticos de la cocina cantonesa. Otro es el lechón asado, crujiente, deshuesado con sabiduría v sin apenas grasa: tal vez, el padre de los leitaos de Bairrada o de los cochinillos asados castellanos, a través de la escala de Macao. Quizá, su refinado Hay algunas normas propias

de la cocina cantonesa: la frescura de los productos es la primera. Las amas de casa descon- de seda. fian del frigorifico v acuden cada dia al mercado. Aprecian las verduras recién cosechadas v adquieren los

cados como en restaurantes. y asisten atentas a su sacrificio y despiece. Los mercados y restaurantes de Cantón son auténticos zoológicos, con sus jaulas y acuarios.

Otra norma decisiva es la de las cocciones ligeras, sobre duras mantienen sus colores Dicen los chinos que los vivos y su textura. El verde predomina sobre los demás tonos y alegra la visión de los al azar para el entendimiento Sutiles aletas de tiburón, le- de una cocina que presume

cinco especias, que incluye el animales vivos, tanto en meranís estrellado, la pimienta picante de Sichuan, el hinojo, el clavo y el cinamomo, o la salsa hoisin, presente en muchos platos, que es oscura, de un color rojizo tostado, y en la que intervienen, entre otros ingredientes, la soja, el vinagre y el todo en los vegetales. Las ver-

cantoneses, en un banquete, se lo comen todo menos la mesa y la vajilla. Eso platos. Las sopas, al contrario no tendría mayor mérito y no que en Pekín, se sirven al prindejaría de ser una cocina de cipio de la comida y los arroresistencia, si no hubieran con- ces pierden su color blanqueseguido convertir cada parte cino al rehogarse con huevo, que incluyen cada una de de ese todo comestible en cebollitas y otros vegetales. una obra maestra de la gas- Son algunas claves escogidas

sas de ostras o de soja, los ves nidos de golondrina (sa- de haber fijado miles de recechiles picados en soja, o mo- langana), vejigas de pescado, tas. Que ha convertido en relidos, la pimienta, la mosta- lenguas de ganso. Estofados ceta cuanto el hombre alcanza za, el popular polvo de las de galápago, pollo y serpien- a imaginar.

En los recetarios carmoneses para la elaboración de un solo plato se utilizan diez o doce verduras distintas: loto, bambú, jengibre. espinacas de agua, melón de invierno. melón amargo, castañas de agua, arroz largo, arroz glutinoso, calabacin

68 / SOBREMESA / 108

El catálogo de aves,

hongos y peces

resulta

apabullante.

Además las visceras

de muchos

de estos animales

sirven para

excelentes platos.