

ESPECIAL FITUR 2012

La cocina como una genuina experiencia de la cultura taiwanesa



La cocina es la personificación de la cultura de una nación y un enlace a los sentimientos y memorias colectivas de su pueblo. Como dijo el gastrónomo francés del siglo XVIII, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), "la cocina es una de las artes más antiguas que ha rendido el servicio más importante en la vida cívica". Similarmente, la comida es un reflejo de la cultura de un pueblo. La tradición del té de la tarde de los ingleses, la cultura del vino de los franceses y la dieta mediterránea de los italianos han evolucionado con el desarrollo de la civilización a través del transcurso de la historia y están estrechamente relacionadas con la vida del pueblo.



Debido a su ubicación geográfica y trasfondo histórico, Taiwán ha presenciado una amalgama de diferentes cocinas en una cultura alimenticia muy peculiar. Antes de la llegada de los inmigrantes "Han" desde China continental, sus aborígenes subsistieron de la caza y la pesca, dependiendo de las montañas y los mares para obtener sus recursos alimenticios naturales. Los primeros colonizadores de Taiwán vinieron principalmente de Fujian, en la costa sudoriental de China continental. Su dependencia de la vida marina dio origen a la cultura de los mariscos. Los inmigrantes "Hakkas", que vinieron posteriormente de Guangdong, llevaban una vida ardua en un entorno difícil y los hábitos frugales que desarrollaron se reflejan en la comida que toman. La gran variedad de bocadillos hechos para satisfacer meramente el hambre de los ciudadanos comunes en los mercados, cerca de los templos y otros sitios públicos durante los primeros días de la sociedad agraria, han evolucionado en la peculiar cultura de los bocadillos taiwaneses del día de hoy. Los dos

millones de civiles y soldados que se reubicaron en Taiwán junto con el Gobierno Nacionalista en 1949 introdujeron especialidades de las provincias de China continental, convirtiendo a Taiwán en un crisol de la cocina china.

Por ende, la forma más rápida de conocer Taiwán es a través de su cultura culinaria. Forjada con una miríada de influencias, la cocina taiwanesa es la cristalización de la sabiduría de varios grupos étnicos. Ya sea común o sofisticada, nativa o exótica, todas las comidas representan esta fusión de diversidad. Por esa razón, podemos decir que la cocina de Taiwán es el producto de su estilo de vida colectivo, de sus memorias, sus gustos, sus características étnicas y su historia, y revela asimismo la individualidad y apertura de la cultura taiwanesa.

La comida también refleja la importancia que la sociedad taiwanesa da a la alimentación, así como el estilo de vida, hospitalidad y tolerancia de su pueblo. Por ejemplo, hay algo para satisfacer el gusto de todos, ya sea un puchero caliente en una fría noche de invierno, los bulliciosos banquetes al aire libre, los buffets con todo lo que pueda comer, ligeras comidas vegetarianas, comidas sanas y sostenibles, o los grandes platos con carne que se ingieren junto con la cerveza. Sin lugar a dudas, la cultura culinaria constituye una parte esencial de la cultura taiwanesa. Es un microcosmos de la sociedad taiwanesa y la representación perfecta de Taiwán ante la comunidad mundial.

Artículo de Philip Yang, ministro, Oficina de Información del Gobierno

Una página web repleta de comida <http://taiwanfoodculture.net>

Con la intención de ofrecer a los usuarios de todo el mundo una visión más profunda de la cultura gastronómica del país, la Oficina de Información del Gobierno de la República de China (Taiwán) ha abierto una página web (<http://taiwanfoodculture.net>) que proporciona información de todo tipo sobre la cocina de Taiwán.

La web, que lleva por título "Cultura culinaria en Taiwán", tiene versiones en chino, inglés, francés, japonés y español, y dedica atención destacada a temas como los pescados y mariscos de Taiwán, los alimentos de los mercados nocturnos, los alimentos de los pueblos aborígenes, los platos hakka y los postres y las bebidas típicos.

Durante la presentación de la página web, el ministro de la Oficina de Información del Gobierno, Philip Yang destacó que el portal

también ofrece la posibilidad de acceder a una serie de vídeos que explican las asociaciones culturales de numerosos platos de Taiwán, lo cual "representa una oportunidad para entender Taiwán a través de sus alimentos gourmet".

La Oficina de Información del Gobierno también invitó a varios críticos gastronómicos internacionales de Francia, Japón, España y los Estados Unidos para que participaran en la presentación del la página web, quienes tuvieron oportunidad de degustar uno de los platos de pescado más populares de Taiwán: las huevas de mújol al horno.

Está previsto que la página web se amplíe próximamente incluyendo más contenidos, además de nuevas versiones en alemán, coreano y ruso.