

Hanbok comparte Corea a bocados

Fue allá por el año 1966 cuando arribaron al puerto **grancanario de La Luz** los dos primeros atuneros con **bandera surcoreana**, la avanzadilla de una formidable **flota pesquera** que establecería sus bases en el **Archipiélago** como plataforma desde la que poner la proa a los ricos **caladeros del banco canario-sahariano**, una actividad que conoció su apogeo en la década del 70 al 80.

Con aquellos **pescadores** también llegaría paulatinamente a las **islas** un flujo de ciudadanos atraídos por los negocios paralelos que se generaban alrededor de aquel renglón productivo, algunos de los cuales fijaron su residencia definitiva en el **Archipiélago** creando así el germen de la actual **comunidad surcoreana**.



En **Canarias**, por aquel entonces, la recién nacida televisión era una ventana al mundo que servía como caja de resonancia para la proyección, en blanco y negro, de películas de género bélico que bajo sello norteamericano propagaban la ideología

de la lucha entre los bloques capitalista y comunista, el mensaje maniqueo de la pugna entre el bien y el mal como clave del conflicto armado de Corea (1950-1953).

Aquel fue un cruento episodio de la conocida como Guerra Fría que culminaría con esa herida que continúa abierta: la división de la península asiática en dos realidades frontalmente enfrentadas y enemigas, al norte y al sur del paralelo 38.

A día de hoy, la **gastronomía coreana** sigue siendo una gran desconocida en nuestro país, en buena medida eclipsada por la universalidad que han alcanzado otras **cocinas vecinas**, como la **china y la japonesa**. No obstante, tomando como ejemplo ese reciente boom de la **cultura surcoreana**, visible en una cinta como *Parásitos* -mejor película en los Oscar 2020-, en la aclamada serie televisiva *El juego del calamar* (2021) o en el popular **baile Kpop**, también la **gastronomía** se ha propuesto traspasar fronteras y conquistar con sus **sabores** esa aldea global que es el mundo.



En la **santacrucera calle de La Marina número 61**, a pocos pasos de la antigua Muralla del Toscal, se encuentra **Hanbok Bar**, lugar que no debe entenderse tan sólo como una propuesta gastronómica, sino desde un concepto cultural. Con el nombre de **hanbok** se conoce al vestido tradicional coreano usado desde la antigüedad, ahora reservado para lucir en ceremonias especiales, un gesto que ya supone una declaración de principios: **tradición y modernidad**, lo local y lo global.

Las manos de este proyecto nacido en 2022 (que abre sus puertas de jueves a lunes, entre 13:30 a 15:30 y de 20:00 a 22:30) se personifica en la **coreano-canaria Rebeca Shin** y el **peruano Erick Sueyoshi**, dos jóvenes que después de haberse formado teórica y técnicamente, y trabajado además en diferentes **restaurantes (Kazan, Jaxana, Aiko Sushi)** se animaron a poner en práctica sus propias ideas.

La palabra hansik define la cocina

coreana tradicional, un término que se hunde hasta la raíz en la misma filosofía de vida del país, basada en una alimentación saludable, baja en grasas, sana y equilibrada donde nunca falta el arroz, se trabaja mucho con las verduras y el mayor placer de comer radica en compartir, de ahí la abundancia de platillos en la mesa. Un detalle diferenciador: los palillos coreanos son de metal y tienen una forma aplanada y lisa.

La carta de Hanbok tiene de todo esto, comenzando por los banchan (guarnición), un claro ejemplo de ese estilo de comer platos variados, en pequeñas cantidades, con diferentes texturas y sabores y, sobre todo, compartidos. En este caso, un rábano cultivado en Punta del Hidalgo encurtido en arroz y azúcar; ajo encurtido y el kimchi, esa col fermentada que se considera uno de los tesoros de la gastronomía coreana, declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad en 2015 y uno de los cinco alimentos más sanos del mundo según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Las sopas (de algas wakame, pollo, verduras, kimchi) juegan un papel fundamental, bien como plato principal o de acompañamiento, preparadas con ingredientes frescos y variados, llenas de sabor y con aromáticas especias y condimentos son un clásico, como las ensaladas; siempre presentes las verduras.



El **bibimguksu** es el nombre de un **plato frío**, muy popular en **verano**, compuesto por **fideos de trigo sarraceno** muy **finos**, más **lechuga** y **pepino**, condimentados con **aceite de sésamo** y una **salsa picante**, que Rebeca mezcla ante el comensal en la propia mesa.

La **empanadilla coreana** recibe el nombre de **mandu**, un **bocado** que se elabora al **vapor** y que en **Hanbok** contiene carne de

cerdo y kimchi. De paladar jugoso, se acompaña con salsa de soja.

Con la **voz gimbap** se conoce una composición que guarda similitud con el **sushi japonés**, elaborada con **arroz blanco** envuelto en **alga**, además de **aceite de sésamo**, y que se presenta habitualmente con **kimchi**.

El **bibimbap** es un **plato** característico que puede traducirse **comida mezclada**, y es así por estar compuesto de **arroz, carne, verduras y huevos**.









Con todo, entre los iconos de la **cocina coreana** figura el **pollo frito**, de **textura muy crujiente** por fuera pero **tierno y delicado** por dentro, con una **salsa ligeramente dulce** y un poquito **picante** que se acompaña de un **bol de arroz**.

Las **barbacoas** también resultan muy apetecibles y en **Hanbok** les ponen el punto y final en la misma mesa. Está el **bulgogi**, tiras de **carne de ternera** que se marinan en una **salsa de soja**, **aceite de sésamo**, **jengibre**, **ajo** y **cebolla**. **Gogi gui**, un conjunto de **platos populares** elaborados con **carne asada**, **ternera**, **cerdo** o **pollo** y **Galbi La**, un corte especial del

costillar de la ternera.

También ofrecen en **Hanbok** un pequeño rincón **japonés**, con **makis y sushis**, no en vano **Corea** siempre fue objetivo de las ansias imperialistas de Japón que conquistaría aquel país en 1910 y lo mantendría bajo su férreo dominio hasta el final de la Segunda Guerra Mundial.

Y para el momento dulce, porciones de **tarta, helados variados o un té frío**, muy tradicional en verano.

Hanbok comparte **Corea** a bocados.