

GASTRONOMIE





Anotimpurile bucătăriei chinezești

Are o stea *Michelin* și se află în incinta celui mai extravagant hotel din *Miami*, renumitul *Fontainebleau*. Restaurantul *Hakkasan* este o demonstrație fascinantă a principiilor chinezești în bucate, de la sezonabilitatea ingredientelor până Yin-Yang-ul din farfurie.

de *Diana-Florina Cosmin, Miami*

Pe cât de tare mă inspiră filozofia chinezească în materie de sănătate și stil de viață, pe atât de puțin atrasă am fost mereu de gastronomia eclectică a acestui popor. Aș putea citi tratate întregi despre principiile lor de tratament holistic al corpului uman, dar tocmai slăbiciunea supremă a trupului – mâncarea bună – mă lăsa rece până de curând. Într-o mai veche călătorie în China, am încercat câte puțin din toate variațiunile celebre ale bucătăriei locale: cea tradițional-nordică, axată pe carne și lucruri mai greu-digerabile, precum colțunașii prăjiți în ulei încins, varianta Szechuan, cu faimosul piper care



Denumirea restaurantului este o îmbinare între populația „Hakka”, de pe teritoriul Hong Kong, și apelativul de politețe „san” din japoneză.



face totul să pară mai aromat, și evident rața de Peking, specifică Beijingului. Preferat îmi rămăsese dim-sum-ul tipic regiunii Guangdong, pe care l-am mâncat însă în Shanghai și care, oricât de gustos ar fi fost, nu mă transformase într-o gurmândă pasionată de „Chineze”.

Mi-a trebuit o vizită peste un alt ocean, tocmai în Miami, pentru a descoperi o latură fusion a gastronomiei chinezești care mi-a resetat convingerile despre „made in China”-ul culinar. Hakkasan, restaurantul „înstelat” al chef-ului Tong Chee Hwee, este perla hotelului Fontainebleau (botezat pompos după palatul lui Napoleon de lângă Paris), locul de joacă al celebrităților

și al jet-setterilor din Florida. Interioarele înalte ale restaurantului – la care ajungi după parcurgerea unui veritabil labirint de culoare, uși, lifturi și pasarele din incinta hotelului – respectă principiile stilului chinezesc, declinat în varianta sa cea mai rafinată. Nimic nu este prea strălucitor, prea opulent, prea încărcat, din contră, fiecare detaliu elaborat al pereților și al paravanelor pare să se afle într-un echilibru atent calculat față de toate celelalte elemente, de la farfuriile din porțelan chinezesc până la bețișoarele din lemn sculptat.

Meniul lui Chef Hwee este amplu și cu rezonanțe delicioase, iar varianta mai scurtă, pentru degustare, include felurile-semnătură

ale restaurantului, pentru cei care vor să înceapă cu mândria absolută a bucătarului-șef. Am ales această variantă, iar revelațiile au fost codul la cuptor, gătit cu șampanie și miere, rața de Peking cu caviar Belluga (sau varianta alternativă, de salată de rață cu pomelo, nuci de pin și ceapă), dar mai ales creveții picanți, gătiți în sos de migdale și... bulb de crin. O altă piesă de rezistență, pe care nu am încercat-o, sunt costițele de porc organice, afumate în ceai de iasomie, a căror simplă descriere mi s-a părut cel puțin originală.

Fiind vorba de un meniu de final de vară, sezonalitatea ingredientelor și a modalităților de preparare se aplică riguros



în bucătăria chinezească. Conform teoriilor gastronomice tradiționale, evoluția temperaturii de afară trebuie contracarată prin ingredientele potrivite corpului nostru la momentul respectiv. Yin și yang nu sunt doar principii spirituale, ci și repere concrete după care chinezii își construiesc întreaga existență, de la culoarea hainelor și aranjarea casei până la armonia ingredientelor din farfurie.

Astfel, conform filozofiei yin și yang, mâncărurile pot fi descrise drept „rechi” sau „fierbinți”, nu doar în sensul propriu, al gradelor Celsius, ci și al energiei cu care sunt încărcate. Astfel, primăvara – anotimpul începuturilor – impune consumarea de mâncăruri răcoritoare și ușor dulci – spanac, varză, frunze de muștar, nuci, coriandru, ciuperci, curmale – scoțând din scenă preparatele calde și confortabile ale iernii. Pe măsură ce energia oamenilor crește, în apropierea verii, chinezii sugerează consumarea și mai multor elemente „yin”, răcoritoare, trecând, odată cu atingerea unor temperaturi caniculare, la varianta lor complet rece: fasole mung, dovleac, ghimbir, semințe de lotus, pepene sau piersici.

Toamna marchează maturitatea fructelor și a legumelor, ceea ce-i determină pe chinezi să gătească „neutru”, cu accent pe susan, miere, ananas, pară,



De la momentul deschiderii primului restaurant, în Marea Britanie în 2003, brandul „Hakkasan” a schimbat radical fața gastronomiei chinezești în lume.



trestie de zahăr sau banană, în timp ce iarna echivalează cu un „energy saving mode” al corpului, o hibernare inclusiv culinară, de unde și accentul pe mâncăruri „yang”. Aici se dezlănțuie toate mâncărurile mai „grele”, cu mai multă grăsime și mai mult amidon: carnea roșie, legumele și fructele închise la culoare, dar și orezul, carnea de oaie, ouăle și nucile de toate felurile sunt recomandarea chinezilor pentru lunile de iarnă, fiind considerate suficient de „yang” pentru a ne încălzi trupul și a stăvili efectele temperaturilor mici de afară.

Entuziasmul cu care eu am descoperit aceste principii milenare, extrem de bine-

reprezentate în gastronomia Hakkasan, nu este singular: deși a pornit din Mayfair-ul londonez, la începutul anilor 2000, brandul s-a extins cu brio către New York, San Francisco, Las Vegas, Dubai, Abu Dhabi, Mumbai, Doha și către oaza chinezească din Miami. Ceea ce înseamnă că am totuși o mică șansă de a beneficia de gastronomia cantoneză-fusion și undeva mai aproape. Cu tot cu un pahar de Hakka, cocteilul-semnătură al restaurantului (cu votcă Belvedere, sake, sirop de lichee și nucă de cocos), care să-mi aducă aminte pentru totdeauna de o anumită seară de iulie la Miami, în care China mi-a părut mai aproape ca niciodată. □