



Chef&Hotel | aporte cultural

Foto: <https://recetasarabes.com/>

Chinos en Chile

Hasta hace no tantos años atrás, salir a comer fuera de la casa no solo era extraordinario, sino que también ofrecía una limitada posibilidad de elección. Aun así, ya estaban presentes algunos restaurantes chinos. Recuerdo con emoción cuando una vez al año, mi papá nos invitaba, era un acontecimiento inolvidable. Todo era exótico, la decoración, los aromas, la variedad de preparaciones, algas desconocidas y por supuesto, quien te recibía en la entrada. Familias enteras trabajaban en esos locales y que dan cuenta de una inmigración que en Chile comenzó en el siglo XIX, motivada principalmente por la necesidad de mano de obra para la minería del salitre y la construcción de ferrocarriles en el Norte. A pesar de ser un fenómeno migratorio pequeño en comparación con otros grupos, los chinos dejaron una marca significativa en la sociedad chilena, particularmente en el ámbito gastronómico.

Superaron condiciones de vida difíciles y una fuerte discriminación racial, comenzando a asentarse en barrios populares y a establecer pequeños comercios, como tiendas de alimentos y restaurantes. Fue entonces cuando nacieron los primeros restaurantes chinos.

En los últimos años, Chile ha recibido un nuevo

flujo de inmigrantes chinos, atraídos por las oportunidades laborales y educativas. Esta nueva ola de inmigrantes ha aportado aún más al diversificar la oferta gastronómica, incluyendo platos auténticos de la cocina china, que muestran una diversidad tan grande como el territorio de ese gran país.

Una adaptación interesante es el arroz frito, muy común en la gastronomía china y que fue modificado utilizando el arroz disponible en Chile, combinado con ingredientes autóctonos. Sin embargo, fue en los restaurantes de comida rápida de Santiago, en la década de 1950 y 1960, donde el arroz chino se popularizó incorporando el ají verde y un toque de salsa de soja, lo que lo convirtió en una versión local muy alejada de la receta tradicional de los restaurantes chinos en otras partes del mundo, pero que se ha convertido en un ícono de la comida rápida chilena.

Hoy tenemos la posibilidad de probar platos de gran sofisticación, productos novedosos y un manejo extraordinario de técnicas de cocción de la mano de chinos e hijos de chinos que mantienen tradiciones que ameritan una visita. Y si quiere irse a la segura.....busque aquellos donde sus comensales, también sean chinos.

Un aporte del Centro de Innovación Gastronómica INACAP