





las caricaturas”, precisa.

—**Igual la cocina tiene algo de esa mezcla alquímica.**

—¡Es verdad!

A los 15 años, comunicó a sus padres que quería interrumpir sus estudios escolares y que, si se lo permitían, en adelante iba a rendir exámenes libres.

—Mi mamá me dijo: “Si no quieres estudiar, tienes que ganar dinero” —cuenta riendo—. Empecé y me gustó este tipo de trabajo. Por eso estoy aquí.

Un par de años más tarde, entró a estudiar Gastronomía en una universidad coreana y, acto seguido, debió cumplir con el servicio militar obligatorio. Para cuando completó ambos procesos, sentía hambre por conocer el mundo por su cuenta.

Fue así como empezó una carrera itinerante que, si bien la pandemia interrumpió, él reanudó apenas pudo. En medio de ese ir y venir, vio en internet un aviso laboral que le llamó la atención: se requería un chef en la embajada surcoreana en Chile, un país distante donde, hasta entonces, jamás había estado. Postuló y le fue bien: entre febrero de 2022 y el mismo mes de este año, tuvo que cocinar en las actividades oficiales de la sede diplomática.

—Chile es un país que todavía puede avanzar o evolucionar mucho (en el área gastronómica). Está en desarrollo. Ahora, por ejemplo, la cocina de Perú es muy buena, porque ahí tienen grandes restaurantes. Pero hace algunos años, solo se conocía el ceviche o cosas como esa. Aquí hay muy buenos ingredientes y muy buenos cocineros, pero

no todas las personas lo saben. Con el tiempo, eso se conocerá. Ese también es mi sueño.

—**¿En qué nos parecemos y en qué nos diferenciamos las sociedades coreana y chilena?**

—Es una pregunta difícil e interesante. Las personas que viven en las capitales de Chile y Corea son casi iguales. Cuando viví en las capitales de Indonesia e Italia, vi que la gente era muy similar entre sí. Pero en Corea hay un orden marcado en la vida. Cuando se tienen 20 años, por ejemplo, hay que ingresar a la universidad. A los 30, hay que casarse. Acá, en cambio, tu vida es tu vida y mi vida es mi vida. Esa es una de las diferencias que veo.

Seguidor del cineasta Chan-wook Park (“Oldboy”, “Stoker”) y de la exitosa serie “El juego del calamar”, Woosuk Han aprueba la *hallyu* u ola coreana, como se denomina la fuerte expansión de las canciones, las películas y los programas de televisión procedentes de Corea del Sur, tanto en Asia como en el mundo occidental.

—Es una forma de que la gente poco a poco conozca la cultura coreana.

Se parece ser, justamente, el objetivo que persigue mediante la cocina. De hecho, entre sus proyectos a corto plazo está el lanzamiento de un libro sobre la gastronomía de su país, a publicarse durante el primer semestre del próximo año, de la mano de la editorial Planeta.

—**¿Nunca le ha interesado mostrar su trabajo a través de YouTube u otras plataformas?**

—Quiero hacerlo, aunque por ahora estamos muy ocupados. Si alguien nos lo propone, vamos a hacerlo. Pero realmente, no tenemos tiempo.

Al menos no está solo en ese esfuerzo. Guksi es el fruto de la sociedad que Han mantiene junto a Sandro Yoon, de 32 años, y Tuni Won, de 34, con quienes creó en marzo pasado la empresa Damoa, dedicada a mostrar la diversidad culinaria de Corea del Sur. A ambos los conoció trabajando en la embajada de ese país. Por ahora, Yoon permanece en la sede diplomática. Con Won, en tanto, comparte la mayoría de su tiempo, además del entusiasmo por la cazuela chilena.

—Tuni y yo vivimos juntos para ahorrar dinero, ya que se necesitó mucho para abrir el local —dice con una sonrisa que no refleja cansancio—. Él y yo trabajamos toda la semana, unas 12 o 13 horas diarias. Por ahora, no tenemos descanso.

En compañía de su equipo, ha participado en eventos de distinto tipo, que van desde el Festival Nam en Santiago hasta la Fiesta Costumbrista del Chanco en Talca, pasando por una clase masiva de cocina, con donación de comida incluida, en el Liceo Técnico José María Narbona Cortés, en Ñuñoa.

Entre medio, no ha dejado de aprender. Dado su interés por los alimentos que se comen en los templos budistas, hace unos meses viajó a Corea y estuvo dos semanas en el monasterio donde vive la monja Jeong Kwan, conocida tras participar en uno de los episodios de la serie de Netflix “Chef’s table”.

—Aprendí mucho de la venerable Jeong Kwan mientras aprendía a cocinar. El amor por esa comida se podía sentir en la cocina de la monja. El jardín frente al templo de los monjes y el almibar de frutas fermentado durante más de seis años... Fue impresionante verla entender así la cocina.

Pero Woosuk Han quiere más. A la hora de proyectar sus pasos futuros, no descarta la apertura de otro restaurante, a través del cual pueda dar a conocer al público alternativas inexploradas de la gastronomía coreana.

Fanático de los berlines y del pan, afirma que, por el momento, no extraña la península.

—Quiero quedarme aquí, en Chile, por mucho rato. ■