

Fecha: 19-12-2023
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Revista Ya
Tipo: Noticia general
Título: Woosuk Han El embajador de la cocina surcoreana

Pág. : 18
Cm2: 344,7
VPE: \$ 4.527.849

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida





Woosuk Han El embajador de la cocina surcoreana

EN MEDIO DE UN RITMO DE TRABAJO MARATÓNICO, EL EXCHEF DE LA EMBAJADA COREANA EN CHILE ABRE LAS PUERTAS DE GUksi, EL RECIÉN INAUGURADO RESTAURANTE CON QUE PRETENDE MOSTRAR LA RIQUEZA GASTRONÓMICA DE SU PAÍS. SOBRE EL CIRCUITO EN EL QUE SE INSTALÓ, OPINA CON FRANQUEZA: "LA COMIDA DE LOS RESTAURANTES COREANOS AQUÍ NO SIEMPRE ES DELICIOSA".

POR Nicolás Lazo Jerez. FOTOS: Sergio Alfonso López.

-d T e gusta el picante? ¿Eres vegano? Quien pregunta se llama Woosuk Han, nació en Corea del Sur hace 26 años y es, pese a su juventud, un chef que poco a poco se está perfilando como una figura reconocida en el circuito gastronómico santiaguino. Tras oír las respuestas de su interlocutor ("No mucho", "No, hasta nuevo aviso"), se aleja rápidamente hacia una cocina invisible para el visitante y regresa pocos minutos más tarde con un plato pequeño, lleno de trozos de pollo frito crujiente aderezados con salsa de mora.

—Aquí tiene.

Unos instantes después, el chef trae consigo un segundo plato, esta vez con un contenido humeante: un caldo de pollo, que incluye zapallo italiano salteado, láminas de carne de cerdo, fideos de trigo artesanal, cebolla picada y ajo molido, entre otros ingredientes.

—Lo primero es comer.

Así, con una hospitalidad propia de su idiosincrasia, Han recibe a quienes se dejan caer en Guksi (Av. Nueva Los Leones 0140), el restaurante de comida coreana que inauguró a inicios de septiembre en un revitalizado barrio Suecia y con el que pretende mostrar la riqueza culinaria de su tierra natal.

—Probar la comida puede hacer que uno se sienta en otro país —dice acodado en una de las dos barras del local, en una combinación de coreano, inglés y español—. Por ejemplo, al probar este plato (señala el cuenco de caldo), puedes pensar en Corea y sentirte allá. Para que conozcan nuestra cultura, hay que probar la comida coreana. Es algo exótica; cuando la pruebas por primera vez puede ser un poco rara. Se parece a cuando aprendes a tocar un instrumento: al principio puede ser difícil, pero luego está más que bien.

El cocinero es franco al momento de plantear los motivos por los que decidió instalar su negocio en Chile.

—La primera razón es que la comida de los restaurantes coreanos aquí no siempre es deliciosa. Hay una causa: quienes abren un restaurante, lo hacen para vivir. No dicen: "Soy cocinero y quiero cocinar bien". A mí no me gusta mucho toda la comida coreana de acá.

Rato después, lo resumirá de la siguiente manera:

—Quiero que los chilenos conozcan un sabor diferente de la comida coreana. Esa es la razón por la que abrí este restaurante.

Además de los caldos y los *side dishes* de pollo frito, Guksi —algo así como "sopita" en coreano— ofrece *kimchi*, una preparación de vegetales fermentados tradicional de la península, y *kombucha*, una bebida derivada de un té endulzado. La carta, adelantan en el restaurante, se ampliará con el curso de las semanas y los meses.

Mientras, el cuenco de sopa aún humea sobre la mesa.

—Está inspirado en una comida típica coreana —explica Han—. En Corea, se cuece por hasta 24 horas para sacar todos los ingredientes desde el hueso. Pero aquí no podemos hacerlo...

—*Por qué?*

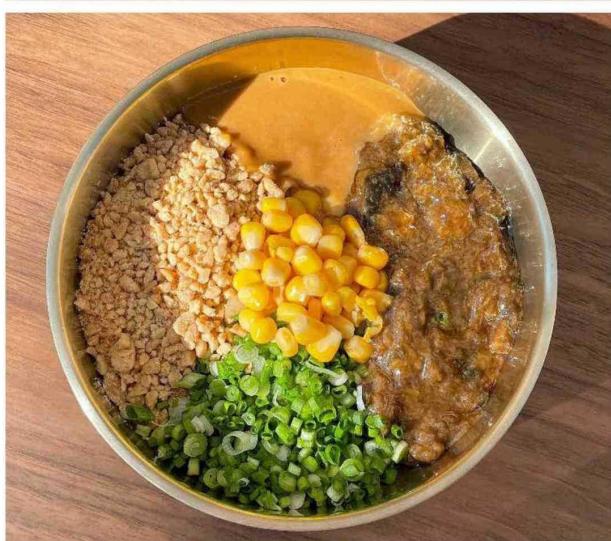
—Por los vecinos que viven arriba.

Oriundo de Seúl, la capital surcoreana, Woosuk Han es hijo de Sung Jung Han y Hye Ryun Kim, un fotógrafo y una pintora. Debido al trabajo errante de esta última, el futuro chef y su hermana menor recorrieron decenas de países durante su infancia y adolescencia, entre ellos Japón, Indonesia e Italia. Actualmente, asegura él, ya son 55 las naciones en que ha estado a lo largo de su vida.

Esa condición de trotamundos le ha otorgado una perspectiva global de la gastronomía.

—Todo el mundo cocina con fuego. Todo el mundo cocina hirviendo agua. Pero en el planeta, cada país tiene su comida característica. Hay grandes diferencias debido a la geografía. Por ejemplo, ustedes en Chile tienen muchos pescados. En Corea, en cambio, no existen. Se importan casi todos. Cada país tiene su experiencia y su historia gastronómica. En nuestro caso, además, tuvimos muchas guerras. Por eso, los antepasados siempre querían guardar la comida por mucho tiempo. Y por eso se inventaron muchas preparaciones fermentadas. Por otra parte, nosotros comemos cualquier hoja o hierba. Muchas veces no había comida suficiente.

Han, sin embargo, no siempre quiso dedicarse a la cocina. De niño, recuerda, solo le interesaba comer, una afición que, eso sí, mantiene hasta hoy. Incluso, alcanzó a tener el anhelo de convertirse en científico, aunque a poco andar se dio cuenta de que tenía una idea un tanto distorsionada de la actividad en un laboratorio: creía que se limitaba a la combinación de sustancias químicas. "Como en



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.

Ese 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 Ñam en Santiago hasta la Fiesta Costumbrista del Chancho 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 almíbar 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. ■