VIETNAM GASTRONÓMICA

LA RUTA DE LOS MIL SABORES

TEXTO CRISTINA MORATÓ redaccion@topviajes.net
FOTOS PILAR LATORRE y CRISTINA MORATÓ redaccion@topviajes.net

Servicio de lujo en el barco Paradise Peak fondeado en el golfo de Tonkin, en Haloong.

Viajamos al Vietnam de los mil sabores en busca de los mejores restaurantes, los mercados más auténticos y sus hoteles legendarios. Conoceremos a prestigiosos chefs, asistiremos a clases privadas de alta cocina y disfrutaremos de exclusivas cenas gourmet en marcos de incomparable belleza escénica. Todo ello de la mano de la chef Pilar Latorre una enamorada de las cocinas del mundo

Los cocineros del Paradise Peak, el barco más exclusivo y lujoso de cuantos surcan el golfo de Tonkin, en la ciudad de Halong, con una cocina que no tiene nada que envidiar a los grandes y sofisticados restaurantes vietnamitas.

Cada domingo por la mañana en el Beaulieu, el restaurante de cocina francesa del Hotel Sofitel Metropole de Hanoi, se cumple el mismo ritual: es la hora del brunch. Diplomáticos, hombres de negocios, elegantes damas vietnamitas, turistas… todos se dan cita en este hotel cuyo refinado ambiente te traslada al Paris de los años treinta. Lámparas de cristal, mullidas alfombras, paredes revestidas de maderas exóticas, arreglos florales, ventiladores en los techos…. Inaugurado en 1901, durante la época colonial francesa, a pesar de sus reformas el Metropole mantiene intacta su elegante atmósfera. Situado en pleno centro de la ciudad, conserva su fachada de estilo afrancesado que ha sobrevivido a todas las guerras que han sacudido a este país. Aquí se han alojado premios Nobel, estrellas de cine, políticos, artistas y autores como Graham Greene quien escribió en una de sus habitaciones El americano Impasible.

Qué mejor manera de iniciar un viaje por la deliciosa y compleja gastronomía de Vietnam que en este hotel de leyenda que es además un templo del buen comer. El chef francés Didier Corlou, que estuvo catorce años al frente de sus fogones, revolucionó la cocina del Metropole. Hoy Didier tiene su propio restaurante en Hanoi y su cocina de fusión, francesa-vietnamita, es una de las más renombradas del país. La gastronomía de Vietnam es tan variada como su caprichosa geografía. Las fértiles tierras altas, los verdes arrozales, las boscosas montañas y sus interminables costas, ofrecen una materia prima de primera calidad. Sus platos, algunos de compleja elaboración, reflejan las influencias de otras culturas con las que ha tenido contacto a lo largo de los siglos, entre ellas, la china, la jemer, la india y la francesa. Ya sea

La filosofía de la buena cocina

La cocina vietnamita está compuesta por cinco sabores: salado, dulce, amargo, picante y ácido, y se corresponden con los cinco elementos de la naturaleza: tierra, metal, agua y madera que a su vez representa los colores rojo, amarillo, blanco, negro y verde. Dice la antigua tradición taoísta que la cocina debe buscar el mismo sutil equilibrio que se encuentra en la naturaleza en cada plato, haciendo siempre presentes estos cinco sabores.

Chez Didier Corlou
Uno de los más aclamados chefs de Vietnam es el francés Didier Corlou. Durante años ha recorrido de norte a sur el país rescatando recetas antiguas y aportando su toque personal a la rica y variada gastronomía vietnamita. Fue durante 14 años el chef del Metropole de Hanoi y en la actualidad está al frente de su propio restaurante, La Verticale. La suya es una cocina de vanguardia y de fusión (francesa-vietnamita) que da como resultado platos originales y de aromas inéditos gracias al buen uso de las especias de las que es un auténtico experto. En la foto, junto a Pilar Latorre con una de las especias más aromáticas, la canela.

DELMO

Hay mucho que ver en Hanoi: el Templo de la Literatura, la pagoda de un solo pilar, la catedral de San José o la Torre de la Bandera de la Ciudadela

en los puestos ambulantes, en las cocinas a pie de calle o en los afamados restaurantes de alta cocina como el Beaulieu, el viajero descubrirá que este país la comida es todo un ritual.

NOSTALGIA DEL PASADO

Hanoi, la ciudad de los templos y los lagos, se encuentra al norte del país, en las llanuras del delta del río Rojo y fue fundada en la primera década del siglo Xl. Más pequeña, tradicional y tranquila que Saigón a la que hoy llaman Ho Chi Minh. Y es que a pesar del bullicio y el caos circulatorio que reina en sus calles repletas de motos, bicicletas y taxis, la ciudad esconde auténticos oasis: cuatro lagos cargados de leyendas, jardines dedicados a la meditación y la práctica de tai chi, y amplias avenidas de frondosos árboles milenarios que esconden mansiones coloniales y delicadas pagodas. Antes de la llegada de los franceses, Hanoi fue la capital de la nación, aquí vivían los reyes, aunque éstos debían recorrerla en sus barcazas reales. Entonces la ciudad estaba casi siempre inundada debido al cauce del río Rojo, y fueron los franceses los que construyeron los primeros malecones. Ha Noi significa "agua que no sale" y algunos escritores la bautizaron como la Venecia de Oriente por la intrincada red de canales que la atraviesan.

Hay mucho que ver en Hanoi, el Templo de la Literatura, erigido en honor a Confucio y cuyos patios y templetes se remontan hasta el siglo Xl, la Pagoda de un solo pilar que se sustenta sobre una sola columna que surge de un estanque y simboliza la flor de loto o la catedral de San José de 1886 con sus muros desgastados y jardines. Pero la mejor manera de explorar esta ciudad viva y pal-

El edificio de la ópera de Hanoi, construido a imagen de la de París, refleja su clara influencia francesa, fruto de la época colonial.

En el siglo XVI, Hoi An fue un puerto tan próspero como Macao y en él se instalaron comerciantes chinos y japoneses; todavía hoy se mantienen sus típicos mercados

pitante es adentrarse en el Barrio Antiguo montado en un ciclo-taxi. Al norte del lago Hian Kiem comienza la parte más antigua de Hanoi conocida con el nombre de "Las Treinta y Seis Calles", un laberinto de estrechas callejuelas, cientos de tenderetes y diminutas tiendas que datan de la época colonial francesa. La calle de la seda o Pho Cau Go, cruza a lo largo este barrio en dirección al río Rojo, y ofrece al viajero una experiencia única de aromas, texturas y colores de las mercancías que allí se venden. En el pintoresco mercado de Cho Hom, todo lo que en él venden está vivo, salvo las hortalizas y verduras, y las pequeñas sepias que se secan al sol. Unos metros más adelante se encuentran el gran mercado de Dong Xuan, un edificio repleto de gente donde se puede encontrar de todo desde lencería a electrodomésticos. A su alrededor se extiende un mercado de frutas, hortalizas y hierbas que haría las delicias de cualquier cocinero europeo: flores de la banana, tallos de flor de loto, racimos de flores de calabaza y setas de todo tipo junto a mangos, guayabas verdes, tamarindos, lichies, maracuyás, mangostanes, frutos de la pasión...la lista resulta interminable.

Al final del bullicioso mercado se llega a un pequeño y recoleto templo taoísta, protegido por muros y jardines, que contiene delicadas imágenes budistas. El olor a sándalo se mezcla con el de las flores, las frutas tropicales y las hierbas aromáticas. De fondo se oyen los murmullos de los monjes que invitan a la oración en esta ciudad de los prodigios.

LUJO ASIÁTICO

Al sur de Hanoi, la pulcra y moderna ciudad de Danang se extiende a orillas de una bahía en forma de herradura en la que desemboca el río Han. Estamos en el antiguo reino de Champa y a un paso de alguna de las playas más hermosas del país. Kilómetros de arena blanca, cocoteros y un mar embravecido invitan al descanso. En esta región de increíble belleza escénica, se encuentra uno de los hoteles más lujosos de todo el país, The Nam Hai. Situado frente a una playa virgen

Para llegar a Hué hay que atravesar en coche el Hai Van, o Paso de las Nubes, un camino de serpenteantes curvas

con vistas al Mar de China y las Islas Encantadas, sus lujosas villas de estilo vietnamita, con piscina privada y mayordomo resumen la esencia de lo que uno entiende por lujo asiático. Se puede cenar en la playa, a la luz de las antorchas, y degustar los mejores pescados y mariscos frescos capturados en el día. O asistir a una clase de alta cocina vietnamita en una de sus villas y aprender a elaborar algunos platos seleccionados por la chef Pilar Latorre entre los más representativos de la gastronomía del país, como: la brocheta de caña de azúcar con pasta especiada de langostinos, el filete de rodaballo al vapor, semillas de loto, cebolleta y setas y el entrecote Wagyu marinado en cinco especias a la plancha con verduras salteadas al wok.

A sólo diez minutos del hotel se encuentra la milenaria ciudad de Hoi An, declarada Patrimonio Mundial de la Unesco. Al caminar por sus estrechas y tranquilas callejuelas, alumbradas de noche por farolillos, uno tiene la sensación de trasladarse al pasado. Hoi An fue un puerto tan próspero como Macao, a donde llegaron comerciantes chinos y japoneses a establecerse. Además del famoso Puente Japonés que data de 1593 y tardaron tres años en construir, merece la pena visitar algunas de sus casas antiguas construidas en madera y de dos plantas, que han conservado intacta su arquitectura original. En Hoi An hay coquetos hoteles-boutique y buenos restauran-

Puestos de verduras en el mercado típico de Hué, y dos imágenes de la ciudad prohibida de Hué.

El Paradise Peak es el barco más lujoso y exclusivo del golfo de Halong. Sus ocho amplios camarotes suites, con terraza y jacuzzi en el baño le confieren el mismo nivel de calidad y servicio de un hotel de cinco estrellas

tes con terrazas junto al río Thu Bon donde degustar las especialidades locales como los deliciosos langostinos envueltos en papel de arroz al vapor o las sabrosas crepes saladas enrolladas en papel de arroz recién hecho. Vale la pena madrugar para vivir la animación que tiene lugar en el mercado de pescado, junto al muelle, a la hora en que las barcas llegan con su preciada mercancía: atunes, pargos, lubinas, reinetas, así como calamares, sepias, gambas y almejas.

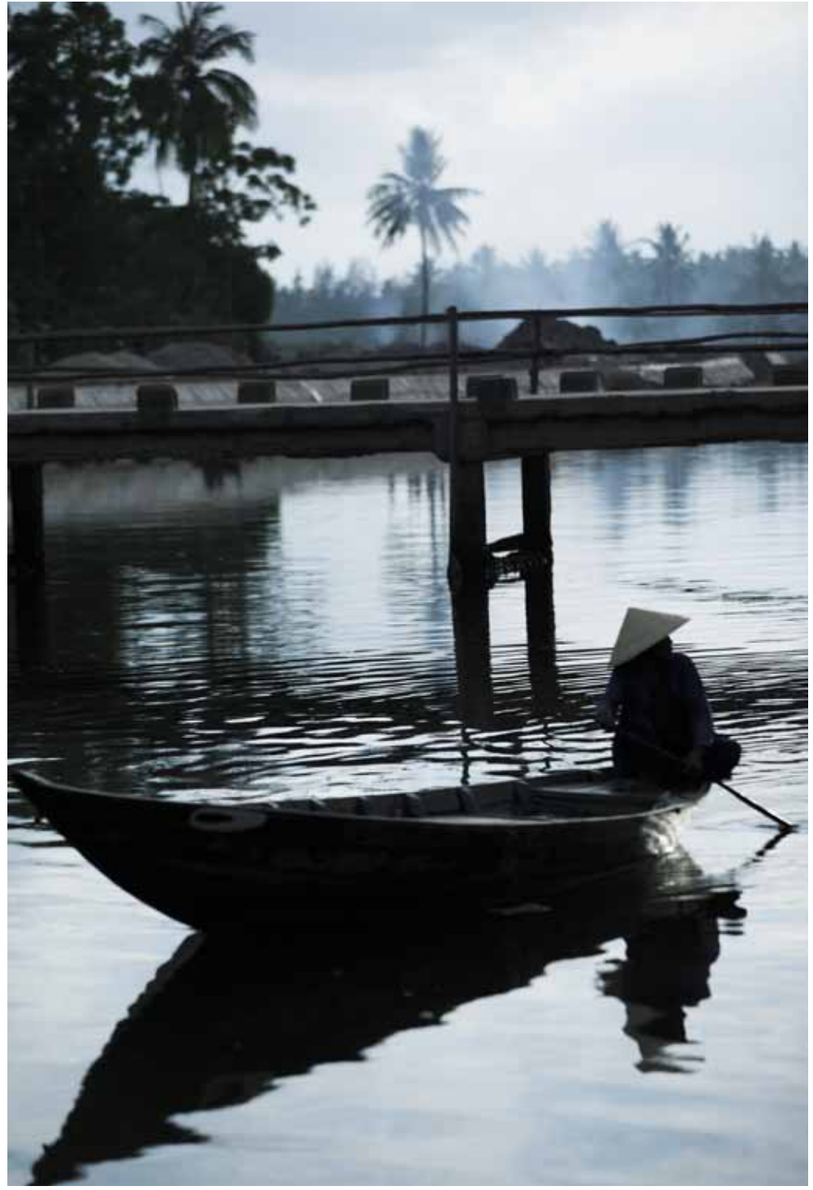
COCINA IMPERIAL

Apenas unos cien kilómetros separan Danang de la ciudad imperial de Hué y cuna de la alta gastronomía vietnamita. Para llegar a la ciudad hay que atravesar en coche el Hai Van o Paso de las Nubes, un camino de serpenteantes curvas que transcurre al borde de altos acantilados. Las vistas al fondo de la bahía salpicada de islotes y el mar infinito resultan impresionantes. El río Perfume o Song Huong divide la ciudad de Hué en dos partes: en la orilla izquierda se encuentra la Ciudadela amurallada, rodeada de un profundo foso que cobijaba templos, palacios y los jardines de la Ciudad Imperial. Se comenzó a construir en 1804 y se terminó treinta años después. Tenía diez puertas y en cada una de ellas una torre de vigilancia; al sur del río se encuentra la ciudad colonial francesa y algunos hoteles legendarios como el Saigon Morin construido en 1901. Los palacios, templos y tumbas de los emperadores que hoy pueden visitarse nos hablan del grado de refinamiento que alcanzaron los emperadores de la dinastía Nguyen. Un refinamiento que se refleja en su cocina imperial de Hué, una de las más renombradas del todo Vietnam.

En la época del emperador Tu Duc (1848-1883), la cocina imperial alcanzó su mayor apogeo. Este excéntrico soberano, todo un sibarita y comensal exigente, pidió a sus cocineros que nunca repitieran el mismo menú dos veces al año. Esta orden dio lugar a una explosión de creatividad que fue el origen a una cocina original y muy elaborada cuyas recetas han pasado a través de generaciones. En restaurantes como el Ancient Hue, una hermosa y señorial mansión rodeada de jardines a las afueras de la ciudad, es posible degustar algunos de estos menús compuestos hasta por quince platos. Uno de los mejores platos de este legado son los banh, pasteles de harina de arroz cocidos al vapor, que son como pequeñas empanadillas con una gamba entera en su interior; pueden ser planos, contener setas y estar cocidos en una hoja de banana. Otra especialidad imperial son las hen, las almejas rosadas de agua dulce que se comen en forma de caldo con fideos o salteadas con cilantro picante vietnamita sobre arroz. La ciudad imperial tiene su propia y refinada versión del rollito de primavera, el nem cuon Hue, relleno de boniato, carne de cerdo, gambas crujientes en vinagre, espinacas de agua y hierbas aromáticas. Cultura, historia, cocina y muchas leyendas es lo que el viajero encuentra en esta ciudad donde se mantiene viva la llama del antiguo Vietnam.

UN BARCO DE ENSUEÑO

A primera hora de la mañana, una densa bruma cubre el imponente paisaje de la bahía de Halong, en el golfo de Tonkín. En este sobrecogedor escenario cerca de tres mil islas e islotes de caprichosas formas parecen suspendidas sobre la superficie. Halong es una de las maravillas naturales de Vietnam y poder navegar sus tranquilas aguas a bordo del Paradise Peak, un privilegio al alcance de unos pocos. El Peak es el barco más lujoso y exclusivo de toda la bahía. Sus ocho amplios camarotes- suites, con terraza y jacuzzi en el baño, tienen todo el confort de un hotel flotante de cinco estrellas. Cuando el barco se aleja del muelle y poco a poco nos adentramos en el inmenso mar de China, comienza una experiencia difícil de olvidar. No hay duda que la gran bahía de Halong es uno de los paisajes más espectaculares del mundo. Sentado cómodamente en la terraza de tu camarote, ves desfilar frente a tus ojos enormes peñascos, algunos cubiertos de frondosa vegetación, que emergen de las aguas color esmeralda. El paisaje, casi hipnótico, sólo se ve interrumpido por la presencia de algún viejo sampán y a lo lejos la imagen de las aldeas de pescadores construidas en forma de palafitos. En los días siguientes de navegación, el viajero a bordo del Paradise Peak podrá elegir entre asistir a clases de cocina, practicar tai chi en la cubierta, realizar excursiones a cuevas y grutas, darse un relajante masaje con aceites aromáticos en sus lujosas cabinas o simplemente descansar en una de sus hamacas y dejarse envolver por la magia y el misterio de Halong.



Una chef viajera

La chef Pilar Latorre, investigadora y gran viajera es una apasionada de las cocinas del mundo. En los viajes que organiza invita a conocer países y culturas milenarias a través de sus monumentos y lo mejor de su gastronomía. Para ella, la vietnamita es una de las cocinas orientales más interesantes del momento y destaca la pureza de sus sabores, la variedad de sus ingredientes, sus finas texturas y la exquisita presentación de sus platos. Una cocina muy sana, famosa por sus ingredientes frescos, el uso mínimo de aceite y la gran importancia de las hierbas aromáticas y especias. En las ciudades de Hanoi, Hoi An y Hue se puede degustar lo mejor de la cocina tradicional vietnamita, el refinamiento de la cocina imperial y la cocina de fusión más vanguardista y creativa de la mano de prestigiosos chefs. Todo un festín para el paladar.

Vendedoras de frutas y verduras se instalan en cualquier calle; en el mercado exponen los pollos de una forma muy original.

GUÍA PRÁCTICA

VIETNAM GASTRONÓMICO

CÓMO LLEGAR

THAI AIRWAYS vuela directo tres veces a la semana (martes, jueves y sábados) desde Madrid a Bangkok, con rápidas conexiones

a las ciudades vietnamitas de Hanoi y Ho Chi Minh (Saigón). Ida y vuelta 850 euros, tasas incluidas.
www.thaiairways.es / 91 782 05 20 / 22

DÓNDE DORMIR

HOTEL SOFITEL METROPOLE (Hanoi). Inaugurado en 1901 (en la foto inferior), es el hotel más legendario y refinado de Hanoi, en pleno centro de la ciudad. Con su fachada colonial francesa y sus elegantes salones interiores, cuenta con dos renombrados restaurantes, piscina climatizada, spa y jardines. Las habitaciones de la parte antigua conservan su estilo colonial de antaño. www.sofitel.com

HOTEL THE NAM HAI (Hoi An). Uno de los mejores hoteles de Vietnam (en la foto de abajo), un lujoso resort (pertenece a The Leading Hotels of the world) compuesto

por 100 elegantes villas y residencias inspiradas en la arquitectura tradicional local, algunas con piscina privada y rodeadas de jardines tropicales, frente a una playa de arena blanca y aguas cristalinas. Servicio impecable, cocina gourmet y un spa cuyas 8 pabellones parecen flotar sobre un lago salpicado de lotos. Auténtico Lujo oriental www.ghmhotels.com

PILGRIMAGE VILLAGE (Hue). A las afueras de la ciudad de Hue se encuentra este hotel-boutique compuesto por varias villas y cabañas rodeadas de jardines y una magnífica piscina. Tiene un buen spa, servicio amable y esmerado y tranquilidad asegurada. www.pilgrimagevillage.com

Bahía de Halong: Barco privado **PARADISE PEAK**. Este barco es el más lujoso que navega las aguas de la bahía de Halong, un auténtico hotel flotante de cinco estrellas. Cuenta con ocho amplias y elegantes suites, con terraza y unas vistas impresionantes a la bahía. Todas las comodidades de un resort de lujo. www.paradisecruises.vn

DÓNDE COMER

LA VERTICALE del chef Didier Corlou (Hanoi) Restaurante de fusión francesa-vietnamita, considerado el mejor de Hanoi. www.verticale-hanoi.com

BROTHER´S CAFÉ (Hoi An) Auténtica cocina vietnamita en una hermosa mansión colonial con terraza junto al río. www.brothercafehoian.com

ANCIENT HUE en 11/3 Pham Thi Lien (Hue). Cocina imperial en una magnífica mansión a las afueras de la ciudad.

MÁS INFORMACIÓN

Embajada de Vietnam en Madrid
91 510 28 67
www.embavietnam-madrid.org
www.vietnamembassy.es

Viajes exclusivos
La chef Pilar Latorre / World Cuisine, organiza exclusivos viajes gastronómicos y culturales, y clases de cocinas del mundo.
www.pilarlatorre.com
info@pilarlatorre.com

Agencia receptiva recomendada
Easia Travel 91 811 75 92