



¿Quién no ama Tailandia?

Estas navidades nuestro destino ha sido Tailandia. No quería viajar al sur, playas, etc., sino concentrarme en Bangkok y algo del norte. En Bangkok tuvimos la suerte de ir “enchufados” ya que teníamos unos anfitriones que llevan años “medio viviendo” allí y claro, la vida que hacíamos no fue en absoluto de “turista”, más bien me sentí como si viviera allí, a lo “*ex patriado*”. La primera comida que comimos fue en un *shopping mall*. Creo que es la primera vez que como en un centro comercial y, la verdad, nunca me ha atraído comer en estos sitios, pero cuando llegué y lo vi, no me quedó más remedio que sucumbir a sus encantos. Este centro es el más nuevo y sofisticado de todo Bangkok, que ya es decir, porque son unos expertos en ellos, y es que, encima, tienen unos diseños preciosos, el último día fuimos a comer a un restaurante en uno de ellos que era *Bib Gourmand* (un reconocimiento de la guía Michelin para restaurantes de alta cocina, con buena calidad, pero a un precio razonable). Pues resulta que en el complejo **Icon-Siam** tienen montado un río/canal donde están las mujeres en sus barcas de madera vendiendo comida *street food* y todo está tan bueno. He de confesar que íbamos cada día a comprar *sticky mango rice*, algo que se puede comer a cualquier hora, y consiste en un arroz muy glutinoso, con mango (que cortaban delante de tí) y una salsa de coco un poco dulce. Manjar de dioses!

El caso es que durante el día comíamos en la calle porque la comida de la calle de Tailandia no es comible, es super comible! Me explico, he visto comida callejera en miles de sitios, Colombia, la India, Filipinas, etc., y la verdad es que entre unas cosas y otras no se te ocurre probarlo, pero Tailandia es otra cosa.... Esta comida te llama, te atrae y

está riquísima y tirada de precio. Luego ya por la noche cenábamos en restaurantes. El día de Navidad, qué decir, nos dimos el capricho del año, yendo al archifamoso *Mandarin Oriental Hotel*, clásico y contemporáneo a la vez, es un lujo. Su **Bambo Bar**, en cuya terraza nos tomamos un par de cócteles, es uno de los Top 50 Bars del mundo y el restaurante **China House**, es puro *fine dining*, inspirado en el Art Decó de Shanghai. Nos pedimos el menú especial y aún recuerdo los langostinos con mostaza verde o los fideos con vieras y carne de cangrejo - Todo muy cantonés! La Nochebuena la celebramos en otro sitio espec-

.....
...tienen montado un río/canal donde están las mujeres en sus barcas de madera vendiendo comida *street food*

tacular, **Isaya Siam Club**, super colonial. Después de esta cena es cuando me di cuenta que la comida tailandesa que había comido hasta ahora no tenía la explosión de sabores como la que comes allí. No me extraña que muchos grandes chefs estén obsesionados con esta *cuisine*.

Noté que hay mucha cultura de café. Se lo toman muy en serio, y me extrañó porque a este país, lo relacionaba más con el té, aunque si es verdad que había oído que, desde hace unos años, Tailandia ocupa uno de los primeros sitios del mundo en cuanto a producción de café y hasta algunas variedades tienen su propia Denominación de Origen.

Nuestro siguiente destino era el norte, Chiang Mai y Pai, aunque después volvimos a Bangkok donde visitamos la zona *China Town*, disfrutamos de sus espectaculares *roof tops* y pasamos la Nochevieja con nuestros buenos amigos y grandes anfitriones....

·Pilar Arévalo·

mallorcagastronomictours.com · gourmet-travels.com