



Title: Manila: 15 horas de 'street food' sin parar

Date of publication: Saturday, 5 March 2016

Author: -

Name of publication: <http://www.metropoli.com/>

<http://www.metropoli.com/blogs/gastropoli/2016/03/05/manila-15-horas-de-street-food-sin-parar.html>

**5.30 h. de la madrugada.** Todavía no amanece Manila y ya estoy preparado para un *safari* gastronómico frenético que comenzará a las 6.45 y acabará a las 22.30: el *entreno* oficial para el [World Street Food Congress '16, encuentro de las comidas callejeras del mundo](#) (Asia entera, Estados Unidos y Suráfrica) que se desparramará del 20 al 24 de abril aquí mismo, en Manila (Bonifacio Global City), con los mejores chefs de calle, vendedores ambulantes y *hawkers* del planeta. Al frente del tomate, el gurú de la *street food* asiática, KF Seetoh, líder de [Mankasutra](#), empresa singapurense especializada en esta emergente cocina urbana y socio, a su vez, del célebre Anthony Bourdain, con quien abrirá el año que viene un colosal *hawker* en New York.



Los arroces del desayuno.

La *razzia* filipina que estoy a punto de vivir (y *sufrir*) pretende calentar los motores del congreso y ofrecer una panorámica del *street food* filipino con algunos toques más *cultos* pero siempre fundamentados en el recetario callejero, una auténtica pasión en Asia y, dicho sea de paso, un emergente negocio para engrosar los ingresos turísticos de aquel continente.

La primera parada del "comando foodie" en el que voy a militar durante 15 horas delirantes de comida (somos una banda formada por filipinos, japos, chinos, indonesios, malayos, singapurenses... en la que **debo defender**

Edited as of 30 March 2016

**el honor gourmand europeo en solitario**, y yo preocupado) es el desayuno popular tradicional filipino.

Entramos en el **Recovery Food**, cuya especialidad es la cocina "de resaca". Como veremos, las especialidades filipinas tienen un numinoso cordón umbilical con España (ya sea por los nombres, ya por las propias recetas, aunque distorsionadas con los ingredientes y los gustos asiáticos). Arroz con pescado en vinagre (el vinagre, elemento clave en la cocina de Filipinas) y huevo frito. Sencillo para empezar... Nombre en tagalo: *hey vudes paksig*. "No os paséis -advierte Seetoh- que quedan 15 horas todavía...". Y otro arroz: con anchoas secas y dulces. Y todavía uno más: con ternera marinada y, desde luego, huevo frito. Me levanto con el sabor del adobo de cerdo (en vinagre), cierre de este primer *pit stop*. Y camino a Pampanga, la provincia gastronómica de Filipinas.



La gamba del Café Fleur.

Llegamos a San Fernando y enfilamos hacia el **Everybody's café**, local inaugurado tras la Segunda Guerra Mundial y que fue punto de reunión cosmopolita de la época. Tamales (aquí se hacen con arroz, pero la cosa se pilló de México: en tiempos de la Nueva España era famosa la "nao de China", buque que transaba entre Filipinas y Acapulco); *brigade* (**estrafalaria versión filipina de la paella** -con arroz glutinoso, caldo de pollo y leche de coco-); longaniza dulce, **grillos fritos (insectos de los arrozales)**; carabao en *brown sugar*; rollo de cerdo con queso de bola (sic), chorizo y huevo de pato; arroz glutinoso hervido en leche de coco y envuelto en hojas de banana; chocolate batido... ¡Ojo, sólo es la segunda parada!



El famoso sisig.

La tercera es legendaria. Nos hemos movido a Angeles City para probar el mítico *sisig*, que es, para no andarme con gilipolleces, **la cara entera del cerdo frita con cebolla y lima (chile al gusto)**. El mítico, sí: el de Aling Lucing, la *inventora* del plato y conocida como la "reina del sisig". A pesar de su terrible muerte a los 80 años (10 puñaladas asestadas por su marido, que le exigió más pasta para el juego), su nombre es reverencia aquí. La hija, sin embargo, no ha bajado el pistón... "El mejor plato para maridar con cerveza", lo definió Bourdain.

El **Café Fleur** es otra cosa. Restaurante más puesto, pero cocina callejera. Más sofisticada, es verdad. Aquí atiende el chef Sau, joven y prometedor... El tamal, por ejemplo, lo deconstruye en vaso. Luego llegan el *buro* (**arroz fermentado con tomate y gambas, siluro frito y huevo salteado envuelto a la *nem* con hoja de mostaza**), la papaya (pastel) con gamba frita, la gamba *ulang* con su caldo y cítricos, la caldereta (sic) de cordero, el *rellenong bangus* (pescado relleno de verduras: vacían el pescado, lo desespinan, lo mezclan con los vegetales y lo reconstruyen), la ventresca de cerdo *kare kare* (especie de curry con cacahuete, macadamia, arroz trufado y potente pasta de gamba fermentada). Espectacular. Y todavía el *halo halo* o flan sobre mezcla de banana, mermelada de ñame y jalea de coco... y el *sans rival* o anacardos con crema de *pandan* y chocolate a la taza.



Sincerity Restaurant.

Tras una parada técnica de avituallamiento en el **Marquee Hall** (propiedad de Ayala Malls, sponsor del congreso) en donde somos tentados (con caída, claro) con la ensaimada (sic), un pan dulce de mantequilla y queso de bola, exquisita, por cierto, acometemos una rueda de prensa "a mesa puesta". No hay que parar de comer... El famoso chef indonesio William Wongso (parte del *trip*) nos enseña (y nos da a probar) la **sopa indonesia con el fruto y la flor del jengibre**, sólo para poder aguantar el tipo hasta que lleguemos al barrio chino de Manila (Binondo), donde empezará una operación de hostigamiento de los restaurantes chinos más *heavies*. No es coña... Iniciamos en el **Quick Snack**, con las especialidades *chinois*, o *nikkei* filipino-china. El *lumpia* (rollo de primavera sin freír), la empanada de carne, los *noodles* con carne y verdura y el tofu *amapilar* con soja, chile, cilantro y pepino. La siguiente estación es el **Sincerity Restaurant**. Omelette de ostra, genial. *Kikian* (rollo de carne frito), pollo frito y té de melón de invierno. Aquí aparece el tremendo *balut*, que es el embrión del huevo a pelo. Corta la parte superior del huevo, sorbe el líquido amniótico y sorbe también el feto... Dicen que es lo más para follar... Como no veo muchas posibilidades, me abstengo para seguir la fiesta puramente culinaria. **Dong be Dumplings**. Lugar adusto, bombonas de gas, cajas, no decoración. "No tiene ambiente", asegura con displicencia el guía. No. Pero los dumplings se hacen al momento y son de alta frescura -dos mujeres afanadas-. De cerdo con cebollino al vapor. Rematamos la *Chinatown* comiendo *hopia*, pastelito con mermelada de ñame, crema y coco (y muchos más sabores).





Xavier Agulló, primero por la izquierda, y parte del "comando foodie" en el restaurante Sarsá.

Dulce, saldo, ya qué más da... Porque enfilamos hacia el **Sarsá**, uno de los restaurantes de más nivel de Manila. Cocina negrense (de negros, del Sur). El chef, JP Anglo. Me enseñan una foto de Andoni Luis Aduriz comiendo aquí... He evitado comentarlo, pero ya deben ser 14 horas dándole y, oye, mira... No obstante, si los otros aguantan, yo también. No voy yo a ser menos que "los últimos de Filipinas" del sitio de Baler... **La comida se sirve en la mesa a pelo, sobre hojas de plátano.** "Finger food, my friend". *Kimilaw* (ceviche filipino con salsa de vinagre de azúcar). *Inasal*, brochetas de pollo marinado y ahumado asadas (todo, desde los higadillos hasta...). **Crujiente omelette de berenjenas con dipping de kétchup de banana.** *Bat choy* con "noodles" de huevo, cerdo y su piel. Tuétano de vaca, vaca, *batwan* (fruta ácida)... ¿Hubo algo más?



La mesa del Sarsá.

Y, ya rozando las 15 horas, el **Mercato Centrale**, un mercado callejero con *street food* de todo el mundo y regentado por Antón Díaz, el blogger gastronómico de referencia en Filipinas ([ourawesomeplanet.com](http://ourawesomeplanet.com)). Aquí

**llegamos al final, el gran final: lechón (sic) relleno de arroz trufado.** Tío... Es la especialidad de **Pepita's**, y es grande, muy grande.



Lechón relleno de arroz trufado.

15 horas, sí. Pero sólo un entreno para el World Street Food Congress de abril. Vivo y bien.

Lo dijo aquí el general MacArthur y lo digo yo: **volveré.**