



Manila, Philippines

**Title:** World Street Food Congress 17 Manila o comiendo 15 horas seguidas

**Date of publication:** May 31 2017

**Author:** Xavier Agulló

**Name of publication:** <http://www.7canibales.com/opinion/world-street-food-congress-17-manila-comiendo-15-horas-seguidas/>

Mientras, ahora mismo, se está celebrando el Congreso Mundial de Street Food en Manila, una locura gastronómica que vivirán más de 100.000 personas disputándose 40 especialidades de 13 países (Asia al completo, USA, México, Alemania...), os quiero contar cómo fue la rueda de prensa de presentación (a la que asistí). ¿Rueda de prensa? Sí, pero olvida mesas y micros. Fueron 15 horas comiendo frenéticamente la mejor “street food” de Filipinas de aquí para allí. Otra forma de verlo, ¿no? La rueda de prensa más larga (y succulenta) del mundo, fijo.

Habría muchas maneras de afrontar este artículo brutal. Pero casi que, por no cansaros, os voy a relatar, punto por punto y sucintamente, lo que comí y dónde durante 15 horas infinitas que me llevaron de Manila a Pampanga (capital gastro del país) y vuelta a Manila. Si alguien va a Filipinas, ojo, tómese esta narración con cautela. Y no lo hagáis en casa, niños...

A los mandos de tamaña salvajada, el gran KF Seetoh (empresario chino basado en Singapur, y propietario de Makansutra, la compañía que ha puesto en valor mediático e internacional la “street food” o, como él prefiere definir, “los sabores confortables de casa”). Un tipo excepcional, Seetoh. Un líder. A su lado, menudo lugarteniente para la edición '17 del congreso: Sau del Rosario (filipino de acrisolada familia española), un chef formado en Francia e Italia al que le pudo la nostalgia, regresó a Asia y se dedicó a updatar la cocina tradicional filipina en su restaurante Café Fleur (ya comentado hace un año aquí mismo) y, muy recientemente, en su nuevo 25 Seeds (espera, espera...). Y bueno, al rollo porque mañana (en este relato) me levanto a las cinco de la madrugada, ¡contra!

Son las 6.30 AM y hay que comer...

Café, tío, café. ¿O qué? Porque el autocar ya está en la puerta del hotel, sin misericordias. Y allá vamos el grupo, una pléyade de periodistas asiáticos (un americano y un alemán), dispuestos al sacrificio de la comida callejera filipina. Pero antes, pertrechados con una bolsa “de hierro” con todo lo necesario (kleenex, cubiertos, cremas, desinfectante, etc.), debemos atravesar lo que Seetoh llama “el mejor embotellamiento del mundo”. Sí, colegas, Manila tiene el dudoso honor de poseer el tráfico más “heavy” del planeta. Y así va la Avenida de España, la calle más antigua de la ciudad. Rumbo “slow motion” al primer desayuno del día...

Bulaluhan España

El templo remoto del deseado “bulalo”, una sopa de pierna de vaca (6 horas de cocción) y su tuétano. Éste es el plato estrella; pero hay más. Mucho más, me temo. Chicharrón “bulaklak”,

crujiente y mójalo en vinagre; “tawilis” (sardinas de agua dulce fritas); “balat ng manok” (piel de pollo frita); “tortang talong” (berenjena frita rellena de cerdo); intestinos de cerdo fritos... Es el amigo Sau del Rosario quien me viene explicando, afortunadamente.

Camino a Pampanga. Atching Lilian Borromeo’s House

Pampanga, ya lo he dicho, es el “spot” gastronómico de Filipinas. Aquí, por ejemplo, se inventó el “sisig”, ese plato que es la cabeza entera de un cerdo tocada de cebolla, chile y kalamansi (el extraordinario cítrico filipino, con el que todos los chefs extranjeros sueñan). Y aquí, quien manda (leyenda viva) es Lilian Borromeo, de larga familia española. El establecimiento es extravagante, entre la añoranza de una España anacrónica perdida y una peli de misterio. Jardines abandonados y libres, un coche abandonado, cobertizos extraños, fotos añejamente enmarcadas en blanco y negro ya desvaído, vajillas antiguas, vírgenes estáticas... Y Lilian, un personaje sin desperdicio que dice odiar “a todos los cocineros jóvenes y sus cocinas modernas”. Hum. En su cocina no hay ni un solo artefacto. A pelo. Son famosas sus galletas de San Nicolás, que hace estrictamente a mano y con moldes que serían un pastón en el anticuario. A la antigua, todo a mano. Lo que nos metimos (galletas aparte): “pistu” (huevos revueltos con verduras y chorizo; “pork tocino” (cerdo curado); “pork longanissa” (salchicha dulce); “tidtad” (interiores del cerdo en su propia sangre y vinagre); “paksing demonyo” (pescado en vinagre y chiles); “lagat hito” (bagre en cúrcuma); caribú fermentado en vinagre; tamales; y... ensaimadas filipinas (pan dulce recargado de yemas, grasa de cerdo y queso). Pero, oye, todavía voy bien.

Taldawa, culto a la cabra

No entrarías ahí ni en la peor de tus pesadillas. Decir que es un local popular es un eufemismo. Pero ahí está esa señora, que toca la cabra (y el pato, míralos correteando por ahí) con gesto sabio. Vamos a tumba abierta: “kalderetang kambing” (caldereta de cabra marinada en vinagre); “sinigang” (caldo de cabra con tamarindo); y “adobong bibi” (adobo filipino en este caso con pato).

Algo grande: 25 Seeds, de Sau del Rosario

Estamos en Angeles City, amigos. Y el 25 Seeds está muy reciente. Sau no se pudo negar a esta elegante casona con jardín y un huerto con “25 semillas” que simbolizan lo mejor de los productos de Filipinas. Sau, oye, es una “celebrity” aquí. Filipinas con mucho “groove”, Sau. ¿Se nota que me gustó mogollón? Dejémonos de hostias. Los aperitivos: “sago’t gulaman” (bebida de azúcar con perlas de tapioca y gelatina); “halo halo” (hielo con leche de coco y azúcar); “binatog” (maíz hervido con coco); “puto’t kutsinta” (snack de arroz hervido); “taho” (tofu con sirope y perlas de tapioca); agua de coco; sorbetes; y el pavoroso “balut” (huevo fertilizado de pato, glups). La comida. Hoy estrenamos nuevo plato (y que se jodan los fanáticos ortodoxos de wikipaella): la “paella-sisig”. Mezcla de la paella filipina (otra filosofía) y el “sisig”, un clásico filipino, como señalaba antes, a base de todas las carnes de la cabeza del cerdo y el extraordinario “kalamansi”. Con cebolla, el caldo del cerdo y chile. Viene en vivo. Otrosí: “kare kare”, en este caso de marisco, con salsa de cacahuetes; gambas; “pancit luglug” (fideos en salsa de arroz y corales de gamba); galantina de pollo (¿te suena?). Postres. Un exagerado display de “halo” con frutas, gelatinas, flanes, leche supercremosa...

Susie’s cuisine

¿Un poco más de dulce? OK. Pues caminemos unos 300 metros y sigamos, que son dos día y uno, ejem, llueve. Atrévete. “Tibok tibok” (pudding de leche de caribú, mejor con copete crema de coco,

ya puestos; “sapin sapin” (pastel gomoso de arroz); “mochi” (arroz pegajoso con judías dulces y salsa de leche de coco); “kalamay duman” (parecido al anterior pero con sutil arroz verde); dulce de arroz con calabaza...

Vuelta a Manila. Makansutra hawker en SM Megamail. ¡Y el lechón de Zubuchon!

Sí, Zubuchon ha abierto en Manila. El año pasado estuve en la casa madre, en Zubuchon de Cebu. Es decir, conozco el paño. Uno imaginaría para acabar las 15 horas de frenesí culinario algo suave...

Pues... Lechón, hermanos. Dijo Anthony Bourdain de este plato que era “el mejor cochinillo del mundo. Tres horas de cocción bañado en agua de coco y relleno de especias. Piel crujiente y carnes jugosas, como debe ser.

15 horas han sido, bueno, algo más... Pero a mí no me vacilan ni los dioses. Y le digo a Seetoh que el año que viene, o son 24 horas comiendo o nada.

Que se note el poderío, ¿no?