



**NATIONAL
GEOGRAPHIC**

TRAVELER

GUSTO POR LAOS



0.0.1.2

7 509997 019302

PVP \$60,00
27/03/19

**LA RESISTENCIA
DE MÁLAGA**

**RITMOS DE
TRINIDAD**

**LA EUROPA DE LOS
CUENTOS DE HADAS**

APETITO *por* LAOS

*La complejidad, la gracia
y el sabor de Luang Prabang
se despliegan un delicioso
bocado a la vez.*

El río Nam Ou fue una ruta importante por donde transitaban personas y productos de Laos, en el norte, hacia Luang Prabang.

Por Andrew Nelson Fotografías de Ewen Bell



A VECES UN PORTAL NO ES UNA PUERTA. ES UN TAZÓN DE SOPA.

Llévate a la boca una cucharada de *tom kha kai* –sopa de pollo y coco tradicional de Laos– y percibirás un perfume seductor de citronela, limón y jengibre azul. Su fragancia es sublime y terrosa, picante y ácida. El aroma tiene un toque pimentoso. La sensación es vívida, de algún modo conmovedora y totalmente extática.

Aquel recuerdo me hace sonreír mientras hago fila en el Aeropuerto Internacional de Luang Prabang, en la República Democrática Popular Lao. He viajado 14 500 kilómetros hacia el sureste asiático gracias a Van Nolintha, carismático restaurantero laosiano-estadounidense de 32 años, residente de Raleigh, Carolina del Norte. Sus in-

terpretaciones creativas de los platillos laosianos de su infancia le han merecido elogios de comensales y críticos gastronómicos.

Vine a probar la auténtica cocina de Laos. Al salir del aeropuerto, mi primer encuentro es con las cordilleras de Phou Thao y Phou Nang, que rodean la antigua ciudad real de Luang Prabang como si la abrazara. En las laderas frondosas, los árboles acarician y atrapan las nubes bajas. Cuando entramos a la ciudad, un grupo de motonetas rebasa mi taxi y deja un rastro de humo e impaciencia. Sobre una de ellas, una adolescente sentada de lado y vestida en una *sinh* (falda de lápiz de seda de la región) pasa como un rayo. Lleva la cara pegada a su celular. Escribe frenética, sin poner atención a su joven conductor ni al tráfico agresivo a nuestras espaldas, donde los sombreros de ala ancha de turistas chinos se pegan a las ventanillas empañadas de cuatro camionetas Toyota.

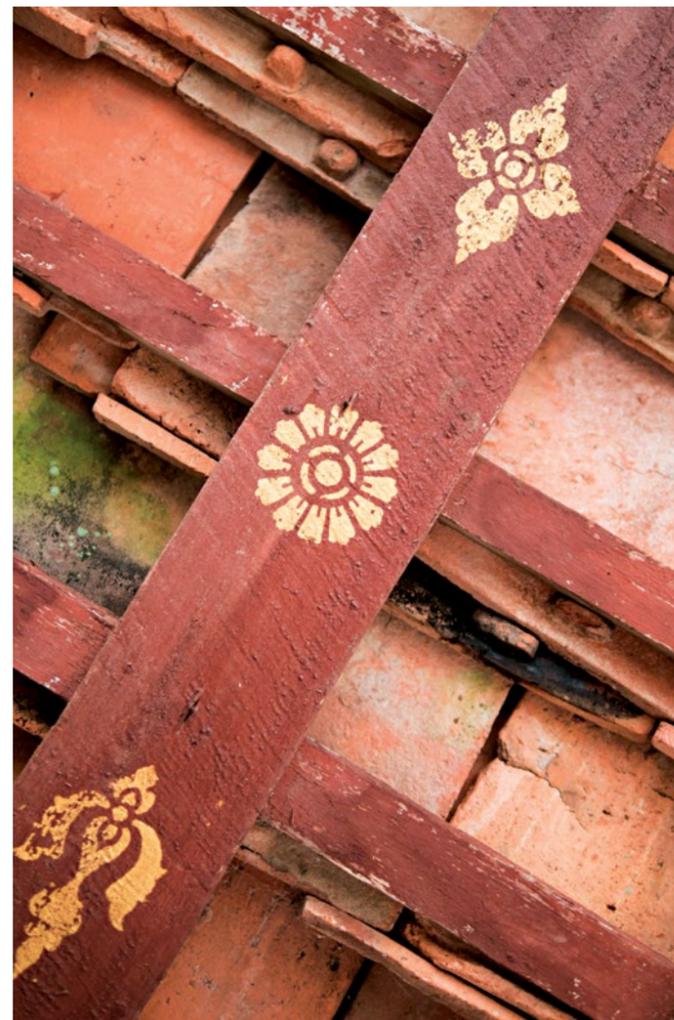
La ciudad se construyó en una península que formó la confluencia de los ríos Nam Khan y Mekong, y fue un centro budista importante, sede imperial. Entre los siglos *xiv* y *xvi* fue la capital del estado Lan Xang, o Reino del Millón de Elefantes. Vivió fortunas decadentes y guerras reales. En 1560, la capital de Laos fue trasladada a Vientián, aunque Luang Prabang conservó su propio rey. Con el tiempo, Laos quedó en manos europeas tras la creación del protectorado francés en 1893. Los franceses reconocieron Luang Prabang como sede real. La ciudad está compuesta por templos antiguos, un palacio de diseño parisino y edificios de la colonia, por lo que la UNESCO le confirió el título de Patrimonio de la Humanidad.

Me reúno con mi amigo Van en Satri House, una antigua mansión colonial restaurada como hotel *boutique*. Lo encuentro en el patio, frente a la piscina. “Te gusta el lugar?”, me pregunta mientras aparece una botella de vino



En el mercado nocturno de Luang Prabang, en Sisavangvong Road, los viajeros hambrientos pueden disfrutar una comida completa por cerca de un dólar. Además de platillos laosianos, cerveza local y maldadas de fruta tropical, los vendedores ofrecen artesanías, textiles y suvenires.

NG MAPS



rosado frío. El edificio de 28 habitaciones decorado con antigüedades exuda serenidad y grandeza de otra época. En ese instante, un Rolls-Royce color crema pasa con una mujer laosiana elegante y de cabello cano en el asiento trasero. ¿Quién es? ¿Adónde va? Hay misterios en Luang Prabang. Y al parecer, fantasmas.

“Mi abuela se llamaba Mae Tao -me cuenta Van-. Al crecer en Luang Prabang la ayudé a cuidar el jardín de la familia. Me enseñó que cada flor tenía vida y personalidad propia, también a podar, limpiar y arreglar cada una. Le gustaba decirme: ‘Eres de Luang Prabang, debes poner atención a los detalles. Son sagrados’”.

Van encontró consuelo en la atención a las cosas pequeñas mientras se criaba en este barrio, en una pequeña casa, en otra época y en otro Laos. Los años posteriores a la Guerra Americana (como se conoce aquí a la Guerra de Vietnam) fueron turbulentos. En 1975 se derrocó a la monarquía y Laos se convirtió en estado comunista.

Las siguientes décadas fueron de perturbación, hambre y conflicto. Él y su hermana Vanvisa vieron las dificultades de sus padres, pero la hospitalidad nunca faltó.

“Éramos muy pobres, pero siempre teníamos visitas en casa. Siempre había invitados a la mesa”, me cuenta.

A sus padres les preocupaba el futuro de sus hijos. ¿Los debían enviar a estudiar al extranjero, donde no conocían? ¿Los mantenían cerca de casa y sus tradiciones? En 1998, a los 12 años, Van se fue a Estados Unidos; pronto lo siguió su hermana. No volverían en seis años.

En Greensboro, Carolina del Norte, Van se quedó con amigos de la familia y asistió a una secundaria pública. Separarse de lo que conocía fue difícil. Preparaba comida que le recordaba a Laos. “Quería conservar los recuerdos de Luang Prabang”, asegura.

Escuchó música pop, aprendió inglés y estudió diseño y química en la universidad. En 2004, como muchos otros migrantes, ambos obtuvieron la ciudadanía.

AL DÍA SIGUIENTE ME INVITA A DESAYUNAR en el corazón del barrio histórico, en Sakkaline Road. Nos sentamos en un restaurante familiar al aire libre frente a un templo bañado en oro, donde monjes vestidos con batas color naranja caléndula blanquean las paredes. En el fogón hierve una

Desde la izq.: lirios acuáticos florecen en los estanques del antiguo Palacio Real; estatuas de Buda en las Cuevas de Pak Ou; vigas en un techo de Wat Xieng Thong, el templo más importante en Luang Prabang; una marioneta a la venta en el Mercado Nocturno.

olla con tallarines de arroz. La propietaria nos recibe con tazones grandes de caldo y hojas de menta, albahaca y lechuga. Ponemos salsa agri dulce *jeow bong*, color naranja escarlata. La mesa se llena con platos de arroz glutinoso, germen de soya, limones, ejotes, salsa de pescado y pasta de camarón fermentado. Los tesoros terminan en nuestros tazones. Todo es sencillo, de sabor complejo.

“Nuestra identidad está en la comida que disfrutamos. Es muy importante para Luang Prabang. La gastronomía es central para definir nuestro sentido de pertenencia y la relación con lo sagrado que se halla en los ingredientes que cosechamos junto al río y lo que cocinamos en casa”.

Me pregunto qué sucede cuando no es posible experimentar de esta forma la comida que te define, sabiendo que con las maletas y las ambiciones, cada oleada de recién llegados a Estados Unidos lleva consigo los recuerdos y la nostalgia del sabor casero. Según la Asociación Nacional Restaurantera, las tres cocinas internacionales

que más se consumen en Estados Unidos -china, mexicana e italiana- ya casi no se consideran extranjeras, pues nueve de cada 10 estadounidenses las consumen; solo 20% conoce la cocina coreana, etíope y brasileña. La cocina laosiana es tan poco conocida que ni siquiera figura en la lista, pero para Van y Vanvisa se convirtió en sustento. “El cuidado con el que atiendes tu tierra refleja cómo honras a tu familia”, dice Van, quien tomó la difícil decisión de vender un terreno ancestral para financiar su restaurante en Raleigh.

En 2012, él y su hermana abrieron Bida Manda (“padre madre”, en sánscrito) en un barrio revitalizado. La mezcla de Laos y el sur estadounidense causó revuelo. El año pasado, con el copropietario y fabricante de cerveza Patrick Woodson, los hermanos abrieron Bhavana, una cervecería artesanal y café comunitario para presentar a tecnólogos y lugareños de Raleigh el sabor picante de Laos como el *mok pa* -pescado aromático cocido al



La calle Sisavangvong, en Luang Prabang, conserva arquitectura colonial y está repleta de cafés, servicios turísticos y pastelerías francesas.



vapor en hoja de plátano, condimentado con curry de coco y acompañado de arroz glutinoso- y cervezas *ale* caseras, elaboradas con mangos y granos de pimienta. Hortensias moradas de la florería y libros de arte decoran su interior, un espacio lleno de luz del tamaño de una bodega. Como le dijo su abuela, los detalles son importantes. La revista *Bon Appétit* lo llamó “impresionante”. Al poco tiempo, Bhavana recibió una nominación para un premio James Beard, el Óscar de la gastronomía.

LUANG PRABANG INFUNDE AMOR por los momentos pequeños y estéticos de maneras inesperadas. Al caminar por el casco viejo veo franchipanes, ofrendas a Buda dispuestas con cuidado y reverencia sobre postes y topes, un recordatorio del respeto que la ciudad guarda a los gestos y a la fusión entre tierra y espíritu. También encuentro flores blancas en un buró en el hotel y en las escaleras de los templos. Los franchipanes son, para mí, una señal no solo de belleza sino de consideración.

Al pie del monte sagrado Phousi, en Luang Prabang, me encuentro con ambulantes que venden pájaros cantores en jaulas de mimbre. Me cuentan que los lugareños

los sueltan en la cima, frente al *wat* (templo) bañado en oro, para recibir buena suerte. Es un gesto hermoso que palia la crueldad del tráfico de esta especie.

Un recorrido por el antiguo palacio real ilustra otro rasgo de Luang Prabang: el hospedaje. En 1904, los franceses encargaron este edificio estilo *beaux arts* para el rey laosiano y lo decoraron con motivos locales, como el elefante blanco de tres cabezas bajo una sombrilla blanca, símbolo de la monarquía que identifico en el frontón sobre la entrada. La habitación del trono tiene mosaicos de guerreros y elefantes en vidrio reflectante dispuestos como imanes de refrigerador en sus paredes escarlata.

Al pasar la carpa que protege la barcaza dorada, encuentro algo sorprendente en el garage: un Ford Edsel de 1958, regalo de Estados Unidos, en espera de un chofer que nunca llegó. En 1975, los comunistas llevaron a la familia del rey a campos de reeducación -terminando un linaje de 600 años- y convirtieron la casa en museo.

El sol en Luang Prabang puede ser implacable. En la tarde, las habitaciones oscuras y los ventiladores refrescan a viajeros y gecos; los primeros buscan ginebra, los

Desde la izq.: cangrejos de río al vapor amarrados con bambú; ranas -que abundan en los campos arroceros de Laos- y pescado dispuestos en hojas de plátano; membrillo de Bengala seco, un fruto tropical que se bebe en infusiones medicinales; berenjenas a un dólar el manojo.

segundos, insectos. Cuando el calor empieza a amainar, los vendedores llegan con sus productos al Mercado Nocturno, así que me abro paso por los puestos para llegar al Mekong. Para cuando han desempacado mascaradas de algodón y seda, textiles bordados, pulseras de plata y playeras de Beerlao, y los han acomodado de manera atractiva, el cielo ya no es color limón, sino un índigo cada vez más oscuro. Espero a Van en el río.

Rentó una barca larga y esbelta e invitó a un grupo de amigos a un crucero en el atardecer. Se encarga de los detalles y ofrece aperitivos mientras navegamos río abajo en el ocaso, observando a los pescadores en sus botes y admirando los riscos cubiertos de enredaderas. El cielo es tenue y los amigos de Van callan. El único ruido es el motor de la barca que se desliza por el agua caramelo.

Imagino viajes de otra época, cuando la ribera estaba atiborrada de grandes tallos de bambú, teca imponente y palmeras gigantes intercaladas con casia, rododendro,

catalpas y, para culminar, orquídeas. El follaje ocultaba tigres y rinocerontes, y el río, zafiros, cobre y oro que Luang Prabang comerciaba con el resto del mundo.

“El Mekong es el núcleo de la espiritualidad laosiana. Es tanto su linaje como su sustento. Las cenizas de mis dos abuelos se esparcieron en la madre Kong, que guarda sus recuerdos, esperanzas e historias”, cuenta Van.

Por romántico y enigmático que sea Luang Prabang, también pertenece absolutamente al siglo XXI y empieza a conectar cada vez más con el mundo. La hoz y el martillo aún ondean en los edificios gubernamentales y, si bien los ciudadanos bromea y dicen que el acrónimo de la República Democrática Popular es “Relájese y Descanse, Por favor”, Laos está haciendo lo contrario. El desarrollo ha disminuido bosques alguna vez exuberantes e hileras de teca reordenadas sustituyen la selva enmarañada. Al otrora Reino del Millón de Elefantes solo le quedan un par de cientos.



“Para abrir un puesto de pho en Laos, solo necesitas una olla gigante de caldo de carne de cerdo y algunas sillas”, dice el fotógrafo Ewen Bell. Cena a la orilla del río en el hotel Bursari Heritage (P. Op.).





Viaja inteligente: Luang Prabang

QUÉ SABER

Volar a Luang Prabang es sencillo con los vuelos directos y diarios desde Bangkok y Hanói. Se requiere visa de turista.

NO TE PIERDAS

Museo Nacional

Este palacio, ahora museo, data de 1904 y ofrece un vistazo al mundo de los reyes laosianos y sus familias. En las instalaciones hay un pabellón opulento que alberga al buda de Prabang y un garage con autos estadounidenses de los años cincuenta del siglo xx.

Mercado Nocturno

Al sur de la calle del antiguo palacio, vendedores en el Mercado Nocturno ofrecen artesanías laosianas auténticas, como seda tejida, textiles bordados y joyería de plata, así como productos chinos como playeras Beerlao y bufandas de algodón de imitación.

Wat Xieng Thong

Este complejo del siglo xvi es conocido como el Templo de la Ciudad de Oro. Se construyó cerca de dos ríos y es un símbolo religioso y nacional notable. Aquí se coronaban los reyes laosianos.

Monte Phousi

Los energéticos pueden desafiar la humedad para subir los más de 300 escalones de la colina y disfrutar una vista espectacular de la ciudad y sus alrededores. Una estupa, o templo pequeño, con 200 años de antigüedad, los espera en la cima.

DÓNDE COMER

Le Banneton Café

Este *boulangerie* (panadería) de inspiración parisina sirve café cargado, *bollería*, *baguettes* y *croissants* recién horneados, una tradición de los colonos franceses.

Temprano por la mañana, en un parque del promontorio donde se encuentran los ríos, me detengo a admirar el amanecer. Me asusta un megáfono que llama a un grupo de turistas chinos a que se reúnan bajo la bandera de un guía. Las cifras del turismo van en aumento, no solo de China sino de todo el mundo. Al alba, en la ceremonia tradicional de limosna para los monjes, los extranjeros superan en número a los lugareños. La Luang Prabang antigua, ornada y delicada, debe cuidarse del turismo excesivo o se desplomará con la invasión.

De modo que el esfuerzo de los Nolintha para asentar las tradiciones culinarias de Luang Prabang en Raleigh es importante. Fue aventurado cambiar un terreno en Laos por la promesa de éxito en Estados Unidos. La última vez que hablé con Van le conté que me preocupaba su antiguo hogar. Pero me aseguró que el espíritu es menos frágil de lo que aparenta a simple vista.

“No me queda muy claro el destino de Luang Prabang pero, pase lo que pase, la ciudad siempre será un ejemplo de generosidad, gracia y belleza. Siempre tendremos invitados a la mesa. A fin de cuentas, es nuestro carácter”, concluye.

ANDREW NELSON (@andrewtyrrellnelson) es un escritor galardonado que radica en Washington, D.C. y ya está planeando regresar a Laos. El fotógrafo y periodista EWEN BELL (@ewenbell) vive en Melbourne, Australia, y desde hace una década viaja a Laos una vez al año.

Dyen Sabai

Es imprescindible cruzar el Nam Khan a lo largo de su puente peatonal de bambú para llegar a este restaurante casual, pero la caminata vale la pena gracias a las vistas que ofrece hacia el río, los asientos sobre cojines en el piso y el cerdo con berenjena frita.

Restaurante LaoDerm

Cerca de donde Sisavangvong se convierte en la calle Sakkaline está LaoDerm. Ofrece comida casera laosiana: *som tam*, una ensalada de papaya verde, crujiente y picante, chapulines fritos con hojas de limón y sal.

DÓNDE HOSPEDARSE

AVANI+ Luang Prabang

Este hotel de cinco estrellas es elegante y *chic*, tiene piscina y está frente al Mercado Nocturno (minorhotels.com/en/avani/luang-prabang).

Rosewood Luang Prabang

El Rosewood está a las afueras del centro, pero consiente con su cascada, un *spa* y programas de bienestar (rosewoodhotels.com/en/luang-prabang).

Satri House

Sus habitaciones decoradas con antigüedades, paredes blancas y piscinas reflectantes acentuadas con flores de loto evocan la Indochina francesa (satrihouse.com).

Villa Santi

Este hotel al interior de una villa colonial tiene una ubicación ideal en el barrio Heritage (villasantihotel.com).

Wat Choumkhong es uno entre docenas de templos pequeños en el casco viejo de Luang Prabang. Los residentes contribuyen a mantener a los monjes novatos para que continúen sus estudios religiosos.



NG MAPS; MAPDATA © COLABORADORES OPENSTREETMAP; DISPONIBLE MEDIANTE LICENCIA ABIERTA DE BASES DE DATOS; OPENSTREETMAP.ORG/COPYRIGHT