



Street Food





Comer en la calle siempre ha formado parte integral de la cultura tailandesa y los negocios de comida callejera, o *street food*, son sinónimo de servicio rápido y económico. Hay tres elementos comunes detrás de la popularidad de este tipo de comida: en la mayoría de los casos es comida buenísima y variada, el servicio es rápido ya que son alimentos cocinados casi al minuto y, finalmente, el precio es realmente barato.

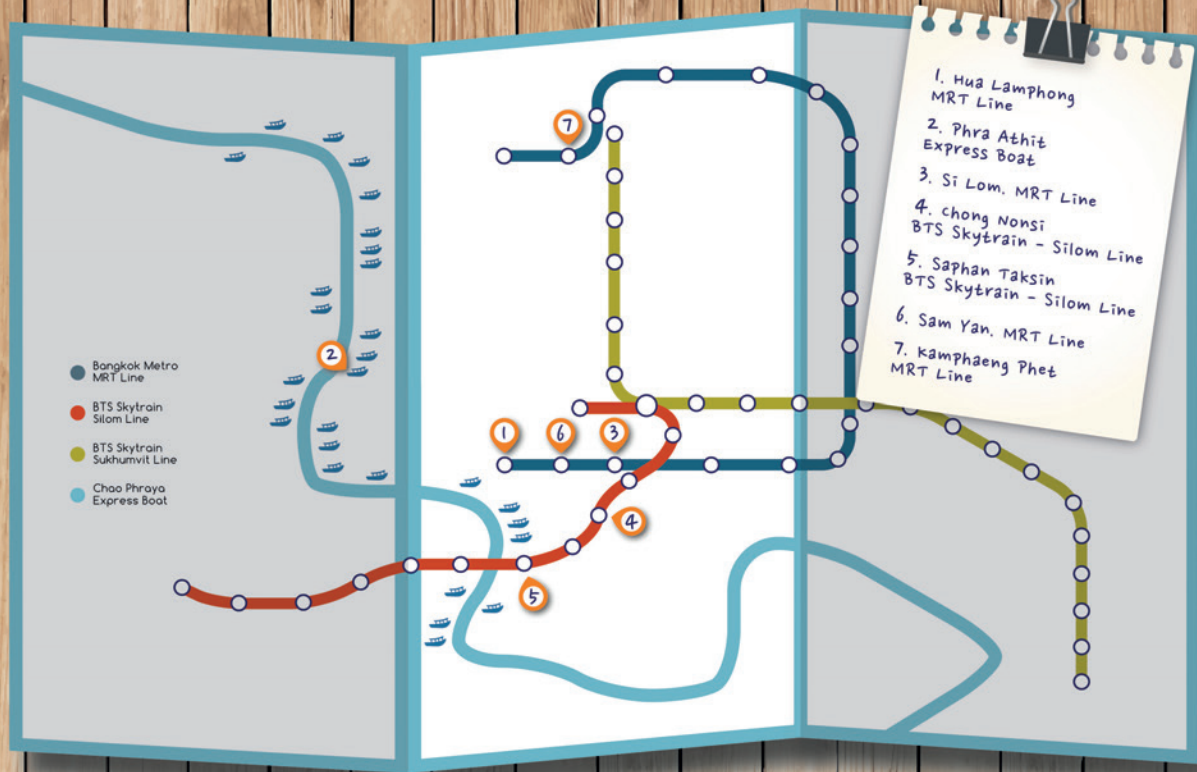
Hay diversos tipos de negocio alrededor del *street food*, desde los tradicionales restaurantes, conocidos como *shop house*, con mesas corridas para acoger más gente, hasta los puestos callejeros con la mercancía fresca a la vista; sin olvidar los carritos que estacionan en cualquier lugar o se mueven sin parar a lo largo y ancho de los distintos distritos.

Por este motivo, es casi imposible pasar hambre en Bangkok. Casi en cada esquina se puede encontrar algún negocio de comida y bebida para todos los gustos: sabrosas sopas de noodles compiten con riquísimas tajadas de cerdo, pato o cordero al grill, verduras frescas al wok o arroces al curry con brochetas de pollo y salsa de cacahuetes, sin olvidar el plato nacional, el *pad thai*.

En esta guía se podrán encontrar algunos de esos negocios, locales modestos que, en ocasiones, pasan desapercibidos para los ojos poco acostumbrados pero que, cuando se descubren, nunca se olvidan. Son una grata experiencia porque en Bangkok es casi tan importante la comida como el sitio donde se come.

¡Buen provecho!







© Rafa Pérez

Yaowarat (Chinatown)

- 📍 Dónde: Yaorawat Road.
Metro de Bangkok, parada Hua Lampong.
- 🕒 Cuándo: de 9 am a 3 pm y desde las 5 pm hasta altas horas de la madrugada.

Chinatown es una de las zonas favoritas de los foodies de Bangkok. Yaorawat es famosa por la autenticidad de su cocina china, donde se puede encontrar una inmensa variedad de dim sum, castañas asadas y deliciosos zumos de Granada hasta sofisticados platos chinos provenientes de recetas ancestrales. Por el día es una animada zona de tiendas y negocios al por mayor, pero por la noche se transforma en una ciudad de neon cuajada de puestos y con una multitud de gente buscando el plato preferido. La atmósfera es eléctrica y su energía contagiosa.

Seafood Place, en la esquina de Texas Alley (Soi Padungdao) es una referencia en la zona que no defrauda. En realidad son dos locales, uno enfrente del otro. Los mariscos frescos y bien elaborados han convertido a estos dos restaurantes en una parada obligatoria. Por menos de 20 euros se puede degustar una fabulosa bandeja de cangrejos, langostinos y vieiras para dos. También se debe probar la sopa de noodles y cerdo (Kuai Chap), o simplemente el crujiente cerdo asado, con raciones desde un euro y medio, en Uan Pochana, enfrente de los cines Chinatown Rama.

La visita se completa con el legendario curry con arroz de Gang Garee Nai Yong, en la esquina de Yaorawat Soi 11, a un euro la ración.



Bang Lamphu

📍 Dónde: Phra Sumen Road - Phra Athit Road.
Express Boat, parada Phra Athit.

🕒 Cuándo: desde las 10 am hasta la madrugada.

Esta zona anexa a Kao San es menos bulliciosa. Se puede comenzar con un buen desayuno en Kopi Hay Tai Kee. Su famoso set, servido en una sartén de aluminio incluye un huevo frito, una salchicha china y guisantes, y por menos de dos euros. Muy cerca está el Mae Prapa, que hacen las tradicionales crepes thais (khanom bueang).

Pero la estrella indiscutible es Thip Samai, quizá el restaurante más famoso del no menos famoso plato nacional, el pad thai, unos noodles que, según el gusto de cada cual, llevan de todo, y los más sofisticados son envueltos dentro de una crêpe de huevo. En Thip Samai hay cola todos los días, pero la espera merece la pena. Sus fogones no paran ni un momento y producen phad thai cada minuto. No es precisamente de régimen, pero es delicioso. Y por un euro.

Kao San Road

📍 Dónde: Kao San Road - Tanao Road - Rambutri Road.
Express Boat, parada Phra Athit.

🕒 Cuándo: desde la 5 pm hasta bien entrada la madrugada.

El archiconocido barrio de "mochileros" con su arteria principal Kao San Road, es algo más que ambiente nocturno y punto de encuentro de todas las nacionalidades posibles, es también un buen lugar para saborear comida a pie de calle y con precios realmente baratos. Muchas *guest houses* poseen pequeños restaurantes al aire libre que sirven platos tradicionales, también hay una selección de restaurantes halal, indios,... pero, sobre todo, por las calles de la zona no es difícil encontrar carritos con pad thai, todo tipo de noodles, postres a base de coco o una buena tortilla de arroz.



Silom



Dónde: Silom Road (entre Rama 4 y Narathiwat Road).
Metro de Bangkok, parada Si Lom. Skytrain, parada Chong Nonsi.



Cuándo: de 9 am a 5 pm.

La zona que nunca duerme, es además uno de los distritos financieros de la capital. Se trata de una calle de edificios de oficinas cuajado de trabajadores por el día. Pasear a lo largo de Silom es una delicia y sobre todo cuando se encuentran sorpresas gastronómicas a las que meterle el diente. Una de esas es Samai Suek Pochana, hacen un pollo con arroz al estilo Hainan que quita el sentido, a un euro la ración.

En Silom a la altura del callejón (soi) número 20 hay una gran cantidad de puestos donde tomar buenisimas sopas Tom Yum Kung y riquisimas ensaladas de papaya.

Y, sin duda, el Soi Convent es parada obligatoria para los foddies más exigentes. Hay que acudir a la llamada de Som Tam Thai o Tang Hong Pochana, su ganso guisado al estilo chino es su especialidad.

Bangrak



Dónde : Charoen Krung Road.
Skytrain, parada Saphan Taksin.



Cuándo : de 8 am a 8 pm.

Esta zona posee el encanto del viejo mundo gracias a los edificios de estilo colonial que permanecen todavía hoy en día como congelados en el tiempo. La vida dentro de este barrio, tan próximo a Silom, es completamente distinta, más tranquila y con gente más mayor. En un corto paseo desde la estación de Saphan Taksin se abre una zona con *shop houses* a cada lado de la calle en las que ofrecen todo tipo de comida y para todos los gustos. Se puede empezar probando el extraordinario pato asado a fuego lento con hierbas thais de Prachak Pet Yang. Muy cerca de allí, en Charoeng Wiang se encuentra Khao Kha Mu Trok Sung, probablemente, el mejor restaurante para comer pierna asada de cerdo. Y para los golosos, una parada en Boonsap Thai Desserts, para degustar un finísimo arroz pegajoso con mango. Una delicia.

Para terminar, un delicioso té de crisantemo en Nam Khom Wa Tow. Una tienda china con más de setenta años de antigüedad que vende todo tipo de salsas, ingredientes, especias, té... un universo. No es fácil de encontrar, está ubicada en Wa Tow - Yan Wo Yun, 1443 Charoen Krung Road.



Samyan

- 📍 Dónde: Chulalongkorn Soi 42 - Chulalongkorn Soi 5.
Entre las calles Phaya Thai y Banthat Thong.
Metro de Bangkok, parada Sam Yan.
- 🕒 Cuándo: área de Samyan Market de 8 am a 4 pm.
Área de Suan Luang Market de 10 am a 8 pm.

El área detrás del campus de la universidad más antigua de Tailandia, Chulalongkorn, ha ganado una reputación entre los gourmets debido a las delicadezas que pueden ser disfrutadas tanto en el mercado fresco como en las tiendas de alimentos y puestos. Comenzando desde la calle Phaya Thai, bajando por Chulalongkorn soi 42, se encuentran auténticas joyas como Som Tam Je Dang y Joke Samyan, este último especializado en desayunos pantagruélicos, consistentes en congee, una especie de papilla de arroz servida con huevos, cerdo o pollo, cebolla fresca, todo tipo de especias al gusto y que suele ser acompañado con patongo, una variante de churros pero a lo asiático.

A pocos metros de allí se encuentra el Nuevo Mercado Samyan, un edificio de dos plantas que comprende un mercado fresco en la de abajo y económicos puestos de comida en la superior.

Alrededor de Chulalongkorn soi 5 se ubica el mercado de Suan Luang. No se debe perder la ocasión de probar allí el Kua Kai (fideos fritos con pollo) en Nai Peng, Pra Ram Rong Song (pollo en salsa de cacahuete) en Jueng Ang Lak, y los dulces de Sheng Sim Ee, en Rama 4.



Or Tor Kor Market y Chatuchak Market

- 📍 **Dónde:** Kamphaengphet Road.
Metro de Bangkok, parada Kamphaeng Phet y Chatuchak Park.
Skytrain, parada Mo Chit.
- 🕒 **Cuándo:** Or Tor Kor. Todos los días de 6 am a 8 pm.
Chatuchak. Viernes de 6 a 12 pm, sábados y domingos de 9 am a 6 pm.
Algunas secciones abren los miércoles y jueves de 7 am a 6 pm.

El Mercado de Or Tor Kor es mucho más que un mercado local. Ofrece una variedad inmensa de productos frescos como frutas verduras, carnes o marisco. Realmente es un sitio bonito y fotogénico donde echar muchas horas recorriendo los puestos y probando todo tipo de especialidades. Los pancakes de coco rallado (kanom krok) son una delicia, pero también cualquier especialidad de pescados y mariscos, como los langostinos a la plancha con salsas a elegir entre especias, curris, picantes, agridulces... la lista es infinita. Recomendable los noodles de pato a la brasa.

Al lado de Or Tor Kor se encuentra el mercado de Chatuchak, que, aunque no es gastronómico precisamente, es de parada obligada, máxime dada su proximidad a Or Tor Kor. También conocido como mercado de fin de semana, es un rastro gigante con más de 8.000 puestos de todo tipo de mercancía: ropa, calzado, complementos, decoración, absolutamente todo se puede encontrar allí. No es un sitio de delicias gastronómicas, allí se va a comprar como locos todo tipo de productos, pero esconde curiosidades como el Viva 8, un local donde el cocinero español Fernando Andrés Yusta hace unas paellas gigantes que ponen el contrapunto a los chilis y los curries cuando se lleva varios días probando delicias thais. ¿Apetece una paellita en Bangkok?

Enlaces de interés

Página oficial de la Oficina de Turismo de
Tailandia (TAT) en Español
www.turismotailandes.com

Página oficial del metro de Bangkok
www.bangkokmetro.co.th

Página oficial del skytrain de Bangkok
www.bts.co.th

Página oficial del express boat de Bangkok
www.chaophrayaexpressboat.com



amazing
THAILAND

www.turismotailandes.com



C A N A L
COCINA