

El desembarco

Confieso que llegué a Barajas como una espita. No dormí, creo que ni siquiera dormité. Me reservé la última noche en Madrid para mí solo. Quería descansar de tanto ajeteo y, obviamente, no lo hice. Abrí la botella de Zaca-pa a las 23:00 y apuré el último suspiro del ron guatemalteco a las siete de la mañana. Mi banda sonora de despedida arrancó con el son montuno del Benny, el Bárbaro del Ritmo, y se perdió en la noche hasta que, al acecho del lucero del alba, traté de purificarme bajo el agua de la ducha, acariciado por la belleza repetitiva de las seis sopranos que apuntalan el piano de Win Mertens y su quinteto de cuerda en *Maximizing the Audience*.

Me atrevería a apostar en cualquier timba que conozco, una por una, todas las notas de esa barbaridad minimalista que se inventó nuestro querido pianista belga cuando yo aún era un adolescente. Cometí la ingenua imprudencia de mirarme al espejo antes de salir de casa y vi los jirones que habían dibujado en mi cara las semanas de despedidas y el corolario de la última noche. Me enfrenté a mi caricatura con una mueca orgullosa y petulante, y le saqué la lengua.

Salí directo para el metro, camino del aeropuerto. Las últimas energías que me quedaban las tuve que emplear en convencer al personal de tierra de Avianca de que yo no viajaba por vacaciones y que mi vuelo sin billete de vuelta no escondía un plan para quedarme a vivir ilegalmente en Colombia como profesor de champeta, esa danza afrocaribeña que más tarde casi aprendí a bailar en las fogosas noches de negritud nortea.

Mis párpados decidieron que ya tocaba cerrar el chiringuito, pero un pinchazo bajo abdominal me puso en alerta y me cubrió con la piel de otras latitudes. Llevaba viajando muchos años, envuelto en el líquido amniótico del pasaporte europeo, pero por primera vez me tocaba dar explicaciones y encarar sospechas de otros mundos.

Me di cuenta de que no era la resaca del ron la que me zarandeaba el estómago, era el temor a que no me dejaran viajar el que ulceró mis entretelas. Salí ileso, pero el miedo ya había hecho su trabajo: las compuertas de mis esfínteres se abrieron y tuve que salir corriendo.

El chiringuito bajó sus persianas y ni siquiera pude despedirme de los cuatro farallones que se enseñorean en ese Madrid financiero que tanto me tocó pastorear en mis años de plumilla económico. Me despertó un guapo azafato cuando sobrevolábamos las Azores para ofrecerme el almuerzo y dos tintos a elegir: Paternina y Marqués de Cáceres. Obviamente, comí con agua y me volví a quedar dormido.

Llegué a Bogotá sin haber leído una línea sobre la ciudad y solo un poco sobre el país que iba a recorrerme durante los tres meses que te concede el sello que Inmigración estampa en tu pasaporte. Cuando viajas con el tiempo tasado y te ciñes al tradicional formato de vacaciones,

entiendo que hay que preparar un guion general de lo que se quiere hacer y conocer, establecer una ruta orientativa, reservar algunos hoteles, quizá vuelos internos. Y como testimonial acto de rebeldía dejar una puerta abierta al albur de lo imprevisto para que el tour se parezca más a un viaje que a un paseo turístico de tres o cuatro semanas. Ese periodo que se concede a los ratoncitos para que recarguen sus energías mientras en las catacumbas de Metrópolis, la rueda giratoria es engrasada con fruición para que nunca se detenga.

Pero cuando se dispone de todo el tiempo del mundo y se viaja solo, la desnudez ante lo desconocido es un buen punto de partida. El mejor plan de viaje es la inexistencia de este. Había oído que la capital rola era fea, caótica, ruidosa y peligrosa. No me importaba lo más mínimo, ya se encargarían los días, las calles y sus gentes de baratar o desbaratar esos tópicos.

Desembarqué cansado y ojeroso, pero con el pertrecho y las energías necesarias para creer que «todavía no es demasiado tarde para emprender la creación de la utopía contraria», como a modo de bitácora iluminó el inventor de fábulas de Aracataca al recoger el Nobel en 1982. «Una nueva y arrasadora utopía de la vida donde nadie pueda decidir por otros hasta la forma de morir, donde de veras sea cierto el amor y sea posible la felicidad, y donde las estirpes condenadas a cien años de soledad tengan por fin y para siempre una segunda oportunidad sobre la tierra».

Le estaba dando la vuelta a mi vida, navegando casi sin rumbo y a contracorriente. Acababa de abandonar en España los pantalanes de la comodidad y las palabras de Gabo no hacían más que acicatear mi proyecto.

Imposible perseguir las utopías que tanto deseas, y menos si son contrarias, con el estómago vacío. Salí de El Dorado y cogí uno de esos pequeños taxis que, por decenas de miles, motean de amarillo la fisonomía capitalina.

—Querido amigo, lléveme por favor a un buen restaurante de La Candelaria, al que iría usted, no al que lleva a los turistas, en el que se pueda comer un buen ajiaco. Necesito asentar mi estómago.

—Usted es español y viene con un buen guayabo [resa-ca en colombiano] —clavó mi primer anfitrión, un hombre risueño de tez aceituna que fiaba su protección a tres vírgenes que saltaban en el salpicadero al ritmo marcado por los baches y sus volantazos.

Una hora después, a golpe de vallenatos, llegamos al colonial barrio de Bogotá. El taxista, obviamente, me llevó a un restaurante turístico, del que cobraba una raquí-tica comisión. Cargué mi mochila a la espalda y educadamente me excusé ante la bellísima *hostess* que ya me llevaba a la mesa. Me puse a brujulear por las aceras hasta que encontré una pequeña tasca que me ofrecía las dosis de colombianidad que yo buscaba en mi primer día.

Hay ajiacos en Cuba, Venezuela, Chile. El colombiano se hace con pollo, varios tipos de patata, maíz, aguacate y guasca, una hierba local. Es una especie de sopa muy típica en Bogotá que se sirve bien caliente, para combatir el frío en esta mole de ocho millones de habitantes encajonada entre picos andinos. Al plato principal le acompañaron dos tamales, arroz blanco y una cerveza. Fue ahí cuando empecé a pensar hacia dónde apuntaría la proa cuando dejara Bogotá. Me conecté al wifi de la cantina y busqué un hostel bonito, limpio y barato para dormir esa noche.

Pergeñé una especie de boceto con un orden geográfico circular, que me llevara hacia el Chocó y Antioquia, camino del norte caribeño, bajando después por la Guajira y la frontera con Venezuela, para seguir por el Meta y el Putumayo, y cruzar por el Huila hacia Cali y el Eje cafetero, subir hacia Antioquia y acabar en las islas de San Andrés y Providencia. Conocería casi todo eso y mucho más, pero no por ese orden. Adelanté mi salto a Cartagena de Indias para evitar las hordas turísticas navideñas y mi cuerpo pidió de urgencia un subidón de adrenalina para enterrar las consecuencias de los excesos que me traje del otro lado del Atlántico. A los pocos días me encontraba surfeando sobre las aguas del Caribe, tirado por una cometa roja de diez metros entre el Cabo de la Vela y Punta Gallinas, el punto más septentrional de América del Sur.

En las lentas tardes de relax, cervezas y conversación que te exigen las mañanas de kitesurf y te regala el desierto norte de la Guajira, donde no hay telefonía fija ni móvil, me enteré de que no muy lejos de allí se escondía una joya precolombina. En la selva de la Sierra Nevada de Santa Marta, cobijo durante muchos años de las cocinas de la coca, se podía alcanzar, en unos tres días de ascensión, la Ciudad Perdida que abandonaron los indios Tayrona para evitar ser aniquilados por los conquistadores españoles.

Las complicidades que surgieron de esa aventura en la montaña litoral más alta del mundo (5770 metros) me empujaron a quemar las Navidades entre Medellín y la barbaridad salsera de la Feria de Cali, para acabar dándole la bienvenida al nuevo año (2017) un poco más al sur,

en el Carnaval de Negros y Blancos de Pasto (Nariño), a solo cien kilómetros de la frontera con Ecuador.

De no haber bajado a este antruejo tan sui géneris, en el que tu cuerpo acaba convertido en un esperpento bañado de harina, agua y betún, nunca me habría embarcado en una expedición por la selva amazónica colombiana con los hermanos de Lucero, a los que conocí en la casa familiar de Lola en Pasto, donde me hospedé esos días y en la que pude degustar la rica carne del cuy, la rata más codiciada de la cordillera andina.

Absolutamente de nada había servido el planteamiento esbozado en Bogotá. Viajar solo, sin prisas y sin plan es como cruzar el Atlántico en velero, tu cuerpo y tu alma están a merced de hacia dónde sopla el viento y a ti se te concede solo una limitada capacidad para navegarlo. Los primeros días en la capital cachaca empecé a intuir que este viaje les pertenecía más a los colombianos que a mí mismo, serían ellos los que marcarían el rumbo y mi papel se limitaría a ser un grumete de primera. No me impuse la más mínima objeción.

Tuve la suerte de llegar en un momento histórico, y no lo digo por mi frustrado cameo en la película sobre Pablo Escobar. En las calles capitalinas se respiraba un ambiente de euforia colectiva, que respondía a una especie de celebración no organizada del (casi) fin de la violencia. Partidarios y detractores del recién firmado acuerdo de paz (septiembre de 2016) entre el Gobierno y las FARC coincidían, al menos, en lo más importante: lo bien que se vive cuando el Ejército, la guerrilla y los paramilitares dejan de asesinar y los coches bomba y los secuestros ya no manchan de sangre los noticieros.

A una ciudadanía que, por naturaleza, es razonablemente feliz a pesar de la violencia y pobreza que arrastra desde hace décadas, si se le insufla una pequeña dosis de paz y esperanza puede tomar las calles y los campos y convertirlos en un escenario casi orgiástico. De lo que percibí y sentí mientras recorría el país en aquellos meses quise dejar mi modesta constancia en el blog, de cuya primera entrada reseño aquí un extracto:

Una sonrisa inunda toda Colombia. Día a día, desde bien temprano, en la costa, en la sierra, en los llanos, en la cordillera, en la selva, en el páramo, este país, o al menos sus ciudadanos, carbura alimentado por la sonrisa, la amabilidad, las arepas, los jugos, la Club Colombia y, por supuesto, la música callejera. Desde que arrancó este viaje, que ha rondado los tres meses, he podido comprobar día tras día que los colombianos miran al pasado lo justo y necesario. Colombia es un país feliz y ha abierto sus puertas de par en par, ha sacado los viejos jergones al patio y se afana por enterrar con buena onda su triste pasado.

Cuando aún quedan algunas esquirlas de coches bomba por las calles mal barridas, en un país en el que la corrupción masiva estrangula su desarrollo; con un narco vivo y coleando, aunque ya sin el paraguas de los poderosos cárteles de antaño y un paramilitarismo sin uniforme que aún maneja y amedrenta barrios y pequeñas ciudades; unas bolsas de pobreza impresentables y un acuerdo de paz con la guerrilla en entredicho, la mayor parte de los cuarenta y ocho millones de colombianos vive en un estado de razonable felicidad.

Colombia tiene gravísimos problemas por solucionar, pero sus gentes disfrutan el hoy pensando en un mañana y lo demuestran. Es un país que baila, se ríe, come a todas horas (las más de las veces en

la calle), llora y sufre con las telenovelas y el fútbol, maneja códigos sexuales que ya quisiera para sí todo el hemisferio norte, y vive y suda al ritmo de su banda sonora 24/7, como dicen aquí: salsa, vallenato, cumbia, champeta, merengue, crossover y otros muchos estilos suenan a todas horas en las calles, en las casas, en las oficinas, en los autobuses, hasta en las iglesias...

Todos aman su país, sus costumbres y la belleza de su desbordante naturaleza, y se lo hacen notar al viajero, al que muchos de ellos, con una inocencia que desarma, le agradecen su visita y, por supuesto, le ofrecen su trago, una empanada y, muchas veces, su casa. En estos meses me he colado en los hogares, en la mesa y en las vidas de un buen puñado de colombianos y he llegado a la conclusión de que aquí no hay vuelta atrás.

Ni (Juan Manuel) Santos ni (Álvaro) Uribe ni los miles de representantes públicos corruptos ni la guerrilla ni el narco ni siquiera Donald Trump, ni mucho menos un nuevo remix de la insufrible «Bicicleta» podrán torcer el futuro de Colombia.

Toda la población quiere la paz y hasta en los momentos más encendidos de una conversación entre uribistas y antiuribistas (casi nadie defiende al presidente Santos, al menos en público), la risa, las polas y la música rompetímpanos se imponen. Nadie quiere volver a oír hablar de guerra, secuestros y coches bomba. Todos quieren el acuerdo de paz, aunque no a cualquier precio. Uribe fue presidente de Colombia entre 2002 y 2010 y fue el que con mano dura (y muchas veces turbia) combatió a la guerrilla. Ha liderado la campaña del no contra el primer acuerdo de paz, ganó y obligó a Santos y a Timochenko, líder guerrillero de las FARC, a reescribir el texto, en lo que más bien ha sido una escenificación, un maquillaje. Pero, aun así, el documento sigue siendo el pasaporte para la paz y el futuro del país, y en eso parece coincidir casi todo el mundo.

Por desgracia, el talismán de la Escopetarra, una guitarra construida por el músico César López y el luthier Alberto Paredes sobre un fusil AK-47 («un arma menos causando víctimas y dolor»), que se exhibe en el Museo de Antioquia de Medellín y que fue tan representativo del camino hacia la paz, sufre ahora, cuatro años después, los embates de la nueva violencia. La ilusión del fin del conflicto parece haberse evaporado a golpe de asesinatos, los que ahora practica el ELN, el otro gran grupo guerrillero, y las múltiples agrupaciones disidentes, que para mayor desgracia actúan impunemente en ámbitos locales y zonas rurales. Mis amigos y amigas colombianos están, de nuevo, desilusionados y temerosos, sometidos a una historia trágica que parece empeñada en perpetuarse.

Dejé mi ansiedad y mis toxinas en el fondo del Caribe tras una semana desconectado de todo, durmiendo en hamaca y volando literalmente sobre las olas atlánticas. Había que salir de la Guajira para llegar al Departamento del Magdalena y arrancar desde su capital, Santa Marta, hacia el que llaman Machu Picchu colombiano.

Si entrar en este paraíso fue difícil, abandonarlo rayó la odisea. Bajar desde el cabo de la Vela en 4×4 entre las dunas, dejando atrás la mancha rosa con la que los flamencos cubren las ciénagas más septentrionales de Sudamérica, y fijar la mirada al fondo para ver cómo el amarillo rojizo del desierto es engullido por la cortina azul del horizonte te regala un espectáculo llanamente lisérgico.

A medida que avanzas hacia el sur cambia el paisaje y, si te dejas llevar, los garabatos verdes que dibujan los divi-divi pueden teletransportarte a las sabanas del Serengeti, donde sus hermanas africanas, las acacias, hacen lo propio

con su mayor envergadura. Sus frutos leguminosos a este lado alimentan rebaños de cabras, y a mulas y asnos que cargan con la gasolina que se mercadea desde Venezuela; al otro lado del planeta, a jirafas, elefantes, órix y demás herbívoros de altura.

El polvoriento frenazo del Toyota me despertó de mi esponjoso viaje. Las mujeres y los niños wayúu, la etnia aborigen que habita las guajiras colombiana y venezolana, se encargan de cortar los caminos del desierto con largos bramantes de los que cuelgan lazos de colores llamativos para exigir el impuesto revolucionario. Se dan por satisfechos con unos pocos pesos, pero el camino se hace eterno por los muchos controles que hay que cruzar hasta llegar al último y más problemático.

La Guajira y el Chocó son las regiones más pobres de Colombia y los líderes tribales de la primera, todos hombres, suelen protagonizar sonados enfrentamientos con el Gobierno central. El norte indígena es el gran olvidado, rara vez llegan los fondos comprometidos desde la Casa de Nariño (la sede presidencial bogotana) para el tendido eléctrico, la canalización de agua potable, la atención médica y la construcción de escuelas y carreteras, según me dijo un amable jefe wayúu, que hablaba un español espartano, en las horas que nos tuvieron retenidos.

Los wayúu no usan armas, pero disponen de una que hace mucho daño en Bogotá. Cuando quieren montar guerra para que se les escuche cortan las rutas por carretera y ferrocarril hacia la mina de carbón a cielo abierto El Cerrejón, una de las más grandes de Sudamérica y que es explotada por un emporio multinacional. Y ese día tocó guerra y los rehenes ocasionales no teníamos nada

que negociar. Tocaba esperar y sudar mucho. Y reírnos a costa de otra trifulca más festiva, la que enfrenta a los departamentos del Cesar, la Guajira y Magdalena por atribuirse la invención del vallenato, quizá el estilo de música más representativo de Colombia. No hubo pipa de la paz entre los gallos del corral, ninguno dio su brazo a torcer, pero todos brindamos con chirrinchi, un potente y dulce aguardiente proveniente del guarapo, un derivado de la caña de azúcar muy popular en las regiones del Caribe colombiano.

Ahora que no me oyen, contaré que el inventor de la música vallenata fue Francisco Moscote, el primer juglar que consiguió amansar y adaptar a las tonadas populares de la zona ese extraño instrumento que Cyril Demian inventó en Viena en 1829. El acordeón llegó en un barco a algún puerto del Caribe a finales del XIX y cayó en manos de este hombre de campo, que recorría con su burro las sabanas del Cesar y la Guajira para contar las noticias y leyendas de otros lares. Incorporó este instrumento a los ritmos percutivos tan característicos de estas tierras de calidez atlántica para musitar sus historias a cambio de una propina. A estas alturas, cuesta imaginar el folclor latinoamericano sin este instrumento de viento, diapasón y madera.

Pasadas unas seis horas, no sé qué concesión del Gobierno de Santos aplacó la revuelta indígena y pudimos reemprender viaje.

—Hoy hemos tenido suerte, hay veces que pasamos aquí uno o dos días —me confesó el conductor.

Al día siguiente, enrolado en un grupo formado por ocho europeos, una australiana y dos colombianas, además de dos guías, otros tantos muleros y un cocinero, inicio el

trekking a Teyuna, el que hasta el año 1600 fue el principal centro religioso, político y comercial de los indígenas Tayrona. Los brazos de la jungla y el barro arrastrado por las tormentas tropicales ladera abajo enterraron durante casi cuatro siglos el tesoro, hasta que fue descubierto en 1970 por los huaqueros, los ladrones de tumbas y restos arqueológicos que han esquilado buena parte del patrimonio indígena de Mesoamérica y la cordillera andina.

La expedición arranca en El Mamey, un pueblo de doscientas familias también llamado Machete Pelado. Aquí abandonamos la civilización para adentrarnos en la densa selva tropical, en una ascensión plagada de desniveles que nos llevará tres días de subida y uno y medio de bajada. Cuatro mulas cargan con los enseres y provisiones para todo el grupo. Conecto a la primera con el guía José, al que le pido al oído que me avise en cuanto pasemos cerca de una plantación de hoja de coca. Su particular historia y la de sus compañeros del equipo logístico, junto a mi frugal paseo por la sensualidad antioqueña, fueron los dos regalos inesperados que me traje de esta aventura.

La primera noche dormimos sobre unos viejos camastros bajo los techos de chapa de un barracón abierto, protegidos por el palio de las mosquiteras. En cuanto los chicos terminaron de cenar, me cambié de bando y de idioma. Dejé el inglés y los juegos de cartas con el grupo y me colé en la mesa de nuestros jefes de expedición. José hizo las presentaciones y le di las gracias al chef por la rica cena. Con los muleros compartí mi carnal e infantil querencia por el ganado equino.

Mi abuelo Antonio murió sin saber que el lucero del alba era Venus y yo no se lo pude contar porque tampoco lo sabía. Tenía dos mulas con las que trabajaba el campo y me llevaba con él los fines de semana. El tañido de los cascos de las dos bestias sobre el empedrado del zaguán de la casa alborotaba mi sueño de niño, que legañoso y en volandas acababa escarranchado sobre los aparejos de la más torda. Atrás dejábamos el pueblo camino de los olivares mientras el dulce balanceo del caminar del herraje imponía ese duermevela en el que es imposible disociar el sueño de la realidad.

—Niño, aquella estrella que ves al fondo, la que más brilla, es el lucero del alba.

El muchacho despertaba cuando el abanico naranja del oriente doblégaba con sus buenos días a la noche cerrada, y con los párpados apuntalados por la clara del amanecer llenaba de pienso los morrales de las bestias. El abuelo enfrentaba su azada a las tierras de labor y el nieto asentaba su mañana con pan de hogaza y chocolate.

Más tarde llegó el primer caballo que trajo mi padre, el brío salvaje que no tenían las mulas, la doma, la monta vaquera y el aprendizaje: un niño jinete con una fusta podía someter a sus designios al cimarrón más rebelde. Luego vino la primera moto, el primer tractor y la mecanización agrícola. Fue cuando me di cuenta de que la vejez de mi abuelo empezaba a caminar hacia el final de su propio invierno.

José y los suyos me contaron que estas mulas, más pequeñas que las españolas, pero fuertes y ágiles, son esenciales para moverse por la selva. Antes cargaban en ellas los cacharos de metal y plástico, así como todos los componentes

químicos que el patrón encargaba para procesar la cocaína en los laboratorios escondidos en la jungla; ahora sus serones llevan el menaje y las viandas necesarias para atender a los turistas de la Ciudad Perdida.

El desayuno estaba preparado a las seis de la mañana. Un aguacero tropical nos anticipó que la jornada iba a ser dura. Durante nueve horas de ascenso nos tocó vadear dos ríos, muy crecidos por las lluvias de la mañana, cargar con el peso del barro en las botas, aguantar resbalones y caídas en las escarpadas veredas y el paso de dos negras tormentas que oscurecieron aún más la densidad de la jungla. Ora mojados hasta los tuétanos por el diluvio, ora secos por el sol inclemente que se colaba por la bóveda selvática, ora mojados por la humedad implacable y el sudor.

Llegamos reventados al segundo campamento y nos bañamos en las pozas del río a la espera de la cena. La intriga me corroía por dentro, la noche antes los muleros me habían dejado en ascuas y yo quería atar la historia completa de los laboratorios de la coca. Sacrifiqué las miradas furtivas que crucé en la mesa con Lucy, una de las dos chicas colombianas del grupo, por estar con los chicos.

«Éramos muy jóvenes y ganábamos mucho dinero. El parcerito bajaba de la sierra a la ciudad, se daba una vuelta por las plazas y lugares de siempre y contrataba a su gente de confianza. Han llegado mil kilos y hay que cocinarlos para el sábado», recordó Manuel, uno de los muleros, mientras apurábamos los tragos del anisado guaro Antioqueño que compré en Santa Marta para contingencias nocturnas.

Subían en camionetas hasta la base y de ahí al escondite a pie y con las mulas cargadas. En dos o tres días, a razón de dieciséis horas por jornada, el trabajo estaba hecho. Picaban la hoja de coca, la dejaban fermentar con sal y agua, y añadían cal o cemento para sacar el alcaloide; después la mezclaban en grandes cubas con gasolina, por unas doce horas; separaban el hidrocarburo y la cortaban para cristalizarla y filtrarla con ácido sulfúrico y amoníaco; luego se cocía en una estufa para evaporar el agua y extraer la pasta base, que se diluye con acetona y ácido clorhídrico para reventarla y ponerla a escurrir; y finalmente el clorhidrato de cocaína, de extrema pureza, se prensa en ladrillos o panelas, que se meten unos diez minutos en el horno para secarla, pesarla y empaquetarla al vacío. Armaban los fardos, los bajaban con las mulas y los enviaban a Maicao, nordeste de la Guajira, desde donde eran distribuidos para su venta. Una vez llegada a su destino, la cortaban para mezclarla con el mayor cóctel de mierdas posibles para que cundiera y generara el mayor beneficio.

Los chicos volvían a su vida normal cansados, pero con los bolsillos llenos. Fueron años de excesos y juventud acelerada, motos y coches de gran cilindrada, jaranas interminables, perico puro cien por cien, sexo fácil y padres felices con la plata que traían sus hijos. Es lo que se bautizó como *narcocultura*.

La Sierra de Santa Marta cobijaba gran número de cocinas y laboratorios y los jóvenes de la zona se conocían al dedillo los intrincados caminos de la selva. Pero llegó el Plan Colombia, impulsado desde EE. UU. para tratar de erradicar la producción y perseguir a los grandes narcos,

y la mano dura del presidente Uribe. El empleo estable del negocio de la coca se vino abajo en las grandes regiones productoras (Magdalena, Norte de Santander, Cauca, Nariño y Putumayo) y la fuerza laboral tuvo que buscarse la vida.

Hete aquí que el dios turismo hizo su aparición y los chicos de la coca se reciclaron en muleros, conductores, cocineros, guías, recepcionistas, mozos, jardineros, mecánicos, hosteleros. De los cinco parceros con los que esa noche compartí guaro y carcajadas, cuatro habían trabajado para el narco en sus años mozos. Andrés, nuestro chef, contó que durante un par de años siguió puntualmente visitando los laboratorios que habían sido abandonados por la presión del Ejército para llevar a morbosos turistas y a algún que otro periodista a conocer en detalle el proceso de producción de ese perico que espolvorea los tabiques nasales de medio Occidente.

Llegó el ansiado tercer día, en el que se alcanza la que es considerada como una de las ciudades precolombinas más grandes descubiertas en América. Me levanté dispuesto a recuperar la oportunidad perdida la noche anterior y me coloqué estratégicamente enfrente de Lucy y su amiga para proseguir con ese excitante juego de miradas cruzadas. Las dos eran paisas (gentilicio de los antioqueños), altas y rubias y venían de Medellín. Surgió la química y conectamos desde el primer momento.

Esa mañana el amanecer fue limpio, sin bruma tropical, y todos pudimos contemplar, en silencio desde una ladera, el impresionante espectáculo visual que dibujan los caleidoscópicos rayos de sol al asaetear las copas cerradas del bosque húmedo y las lianas colgantes de su techo. Debió de ser la belleza del momento la que provocó

a la australiana su particular síndrome de Stendhal, que le estremeció hasta el punto de perder el equilibrio y caer por el collado. Tobillo roto y contusión en la muñeca. El equipo decidió montarla en una mula para bajarla al centro de primeros auxilios del Mamey.

La llegada a la también llamada Buritaca 200, por el nombre del río que circunda el valle, impacta. Miras en perspectiva los 1260 escalones alfombrados por el musgo de siglos y adivinas algo muy importante allá arriba. Empiezan a aparecer las plataformas circulares, hasta 170, que sirvieron de base para las viviendas, hasta que llegas a la zona más alta, donde se ubicaban las casas de los jefes tribales y los mamos-sacerdotes. El escenario final es apoteósico, sobre todo si el día está claro, como así fue. Una gigante plataforma perfectamente circular, que fue el centro ceremonial de los Tayrona, te permite admirar con visión de 360 grados la belleza del emplazamiento y el trabajo de ingeniería que permitió levantarlo hace más de mil años. Allá arriba te das cuenta de la inanidad de nuestra existencia. Constatas que eres un punto prescindible a merced del poder absoluto de la naturaleza y que finalmente el ser humano perderá su afrenta. El halo de paz interior que te sobreviene es indescriptible.

Los guías nos llevaron a conocer el pequeño poblado kogui y a las cuatro familias que lo habitaban. El jefe, ataviado con la tradicional yakna blanca que resaltaba aún más su afilada negritud indígena, no hablaba español. Manuel nos tradujo: nos invitaba a cerrar los ojos y a dejarnos penetrar por la energía positiva que mana de la verdosa y húmeda pachamama. Lucy me cogió de la mano y estuvimos un minuto sin mirarnos a los ojos.

La última noche en el campamento cenamos muy bien y tuvimos concierto. José agarró la guitarra y nos tocó dos vallenatos guajiros y una champeta. Me sorprendí a mí mismo desposeyéndome de mis pequeñas certezas y saqué a bailar a Lucy, algo que jamás haría en España. Solo la selva fue testigo de los besos escondidos cuando ya todos dormían. La tensión sensual y sexual no quedó resuelta por la complicada logística de la selva y el grupo, y los dos nos emplazamos a pasar juntos la Nochebuena en Medellín.

Al llegar al Mamey hubo diáspora. Yo me quedé unos días a descansar en la vibrante Santa Marta y mis dos queridas paisitas se fueron directas al aeropuerto para volar a la capital de Antioquia.

Me tocaba ahora enfrentarme al turismo de masas. Yo no sabía que muchos estadounidenses, canadienses y europeos adelantan sus vacaciones navideñas a la primera quincena de diciembre para evitar justo aquello con lo que yo no quería toparme. Llegué a Cartagena de Indias tras cinco horas en una minivan que atravesó el delta del Magdalena, dejando atrás la portuaria Barranquilla.

Me hospedé en un hostel en el barrio de Getsemaní, ni lejos ni cerca del centro turístico, sino todo lo contrario. Cartagena es sin duda una de las ciudades coloniales más bellas de América Latina, con el permiso de Quito, Cuzco y Ouro Preto. Pasear por sus callejuelas adoquinadas, con sus casonas, iglesias y buganvillas arracimadas sobre las balconadas, es bello y obligatorio, pero ya no es evocador. Las hordas de turistas y de meretrices callejeras que atienden las pasiones de muchos de ellos han prostituido el fresco encanto caribeño que aún se puede disfrutar en ciudades como Santa Marta.

Salgo a correr por las mañanas sobre la plataforma superior de la muy bien conservada muralla y después me entrego a pasear por las calles. El primer día me topo con Luzmila y Jeison, que me atrapan con su imposible historia de amor. Ella, una espectacular modelo que jamás pisó pasarela, de edad indeterminada en la franja de los dieciséis a los veinte, huía de la pobreza de Villa del Rosario, ciudad venezolana a un paso de la frontera; él, vecino del barrio pobre Nelson Mandela, tenía veintidós. Los dos se cruzaron una tarde por las calles de Getsemaní. Ella vendía su cuerpo achocolatado y él, cervezas bien frías. Luzmila tuvo mala suerte con un turista italiano que la humilló y zarandeó ante los ojos de nuestro héroe por un día, que intercedió para defenderla hasta que el *stronzo di merda* se largó a por presa más fácil. Desde ese día —me contaron cuando nos sentamos a platicar en la plaza de la Santísima Trinidad— viven juntos y hacen la calle, cada uno con su negocio, tratando de mancharse lo menos posible con la sordidez que macera entre esas bellas murallas que la Corona española mandó construir a finales del XVI para defender la ciudad de los piratas del Caribe.

En la lozana y divertida Cartagena conviven en duro equilibrio dos mundos: el del turismo de postal y el de la pobreza y prostitución que se esconden en su reverso. El icono turístico de Colombia es la segunda ciudad más pobre del país tras Valledupar y por delante de Barranquilla, según los datos del propio Gobierno.

Luzmila me cuenta lo difícil que es captar un cliente en las plazas más concurridas, que están tomadas por las prostitutas nacionales, muchas de ellas venidas del eje cafetero y de Antioquia, donde abundan las niñas lindas,

altas, rubias y con cuerpos de ondulaciones que recuerdan a las que dibuja el Orinoco sobre el tamiz verde de la selva tropical. Estas no aceptan a las advenedizas que proceden del otro lado de la frontera, huyendo del país de las Miss Universo, a las que acusan de tirar los precios y de robar las mejores esquinas. A veces hay peleas entre ellas en plena calle. Y la pobre Luzmila reconoce que ella vende su cuerpo por diez dólares menos que sus competidoras y las mamadas las cobra a ocho. Me parte el corazón que me ofrezca sus servicios cuando nos despedimos.

Al día siguiente me uno a Jeison para recorrer los barrios que no visitan los turistas. Empezamos por el suyo, que levantaron hace dos décadas muchos desplazados por la guerra y la violencia del resto de Colombia. También están Villa Estrella, la Ciénaga de la Virgen, Olaya Herrera, la Candelaria, el Hoyo y la montaña-favela del Cerro de la Popa. No a todos ellos llega el agua corriente con normalidad, muchas zonas no cuentan con alcantarillado y las pocas escuelas no dan para atender a tantos niños. Del millón de habitantes de la gran Cartagena, un 30 % viven en situación de pobreza.

Vuelvo al centro y doy mi primera clase de salsa, que gentilmente se imparte gratis en el patio del hostel. Conozco a un grupo de bomberos catalanes y a dos amigos chilenos de Rancagua. Salimos en tropel a bebernos la noche de un solo trago. Conseguimos a duras penas que en un bar nos concedan un descanso de música latina y nos venimos arriba con «Formigues» de Manel y «O Isa» de Triángulo de Amor Bizarro. Enfrentamos la llegada del día con el mejor antídoto, escondido en un callejón

empedrado del que salía un intenso olor a fritanga: pica-da de carne y chinchulines, sudado de pollo, sancocho de mariscos y cócteles de jugos con tomate de árbol, guaya-ba, maracuyá, guanábana, torombolos y mango.

Me levanto con ese sopor tropical del mediodía que ralentiza por unas horas el ajetreo callejero de la ciudad en la que Simón Bolívar redactó su primer gran manifiesto político para anexionar Venezuela y forjar la Gran Colombia. No puedo quitarme de la cabeza la foto fija de las plazas del Reloj, Aduana, Santo Domingo y Bolívar, atestadas de prostitutas desde la tarde, y el triste espejismo de sentirme el más guapo de la noche en bares y garitos al ser perseguido por bellas latinas, todas ellas dedicadas también, de forma más o menos explícita, a esa profesión que inventaron los sumerios en la ciudad de Uruk en torno al año 2400 antes de Cristo, según dice Wikipedia.

Esa imagen de gran parque temático de la carne me recuerda experiencias en otras coordenadas geográficas y me da un brusco puntapié transoceánico que me ameriza súbitamente al otro lado del trópico, sobre las cálidas aguas del norte del golfo de Tailandia.

Releo mis notas de viaje para contar al detalle las primeras aventuras que viví al desembarcar en el Sudeste Asiático y lo hago desde un acantilado frente a las atlánticas aguas que mecen el Alentejo portugués. Aquí me he instalado por unos días con la camper de segunda mano que compré en 2020 para combatir la anorgasmia viajera a la que nos somete la COVID. Tengo cama, cocina, nevera, un pequeño baño, una buena bicicleta, conexión a internet y ventosos amaneceres. Escribo estas líneas al son matutino del resuello de la cafetera.

En el prostíbulo callejero más grande e impresionante del mundo, el sopor vespertino no es caribeño como el de Cartagena de Indias: es monzónico. La humedad es viscosa en cada esquina, en cada sauna, en cada sala de masajes, en cada cuarto de hotel. No creo que haya en todo el planeta una mayor concentración por kilómetro cuadrado de neones, mujeres de moral distraída y transexuales, aquí llamados *kathoey*.

Porque Pattaya es kilométrica y densa como el hormiguero en celo que podrían haber soñado Buñuel y Dalí, pero con la diferencia de que, a esta orilla del Pacífico, los machos no mueren al copular. La mayor ciudad burdel del mundo acoge cada año a más de un millón de turistas del sexo, nacionales y extranjeros, y en ella se pueden contratar servicios tan estrambóticos y abrasivos que relegan el lanzamiento vaginal de pelotas de pimpón a juego de Teletubbies.

Movido por mi insaciable curiosidad, y quizá por mi deformación profesional periodística, hice una incursión en esos bajos fondos del lenocinio para comprobar con mis propios ojos cómo funcionaba el mercadeo de la carne destinado al turismo sexual. Rastreando entre los callejones colindantes a la famosa Walking Street encontré el Windmill, un antro semiescondido en un sótano en el que, por un puñado de dólares y delante de todo el bar, los clientes, mayoritariamente procedentes de Europa, Estados Unidos y Australia, pagan por los malabarismos sexuales de jóvenes que bailan desnudas y son capaces de sorber cerveza y fumar cigarrillos no precisamente con la boca. Algunos hombres pagan unos 100 baths (3 euros) por lamer durante unos segundos las pudendas partes

de las chicas que se contonean desnudas, en lo que se ha convertido en una de las excentricidades más impactantes del garito.

El cliente que lo desea puede bajar de la barra a la chica que más le guste, llevársela a un reservado y coronar su machada contratando a otra para disfrutar de un lésbico o, si desea un viaje por la trisexualidad, pedir una de esas ninfas de Pattaya que en la esbeltez de su belleza y femineidad esconden el atributo masculino que heredan de nacimiento.

Las mujeres van todas numeradas para facilitar su contratación en la mayoría de los bares y discotecas de la Walking Street y sus calles aledañas, donde se mezclan los puestos de comida callejera con los vendedores de Viagra y las hornacinas con pequeños Budas. Las prostitutas y *ladyboys* (transexuales) suelen arrancar la jornada con una visita fugaz a la venerada imagen para encenderle una varilla de incienso, pedir suerte y que la noche depare buen negocio y succulentos baths.

Pattaya no siempre fue así. Durante siglos estuvo adormecida y entregada a las tranquilas aguas y la riqueza pesquera del Pacífico central. Pero Tailandia cedió sus bases a EE. UU. para la guerra de Vietnam y los soldados estadounidenses empezaron a llegar a esta bahía a partir de 1961, en busca de descanso, alcohol, opio y sexo. En pocos años, la aldea se llenó de bares, hoteles, condominios y burdeles dedicados a relajar las tensiones de los marines que se volvían locos persiguiendo a los *charlies* del Viet Cong.

Decidí frenar un poco. Había llegado al Sudeste una semana antes, tras diez años sin pisar este pedazo meridional de Asia, y el frenesí fiestero de los primeros días

junto al paseo antropológico por Pattaya me habían instalado en una nebulosa que me impedía degustar sosegadamente las primeras sensaciones de mi desembarco.

Me desconecté de todo y empecé a pasear sin rumbo por Bangkok. Pude constatar que el olor es, de lejos, el primer resorte sensorial que se activa cuando llegas a la capital siamesa. Un alambique de aceites vegetales, verduras frescas salteadas en soja y sésamo, basura callejera, arroz frito con anacardos y gambas, jugosas frutas, aguas negras sin canalizar, pollos y mariscos bañados en salsa de ostras y pescado, mercados mugrientos, noodles y ensalada de papaya, polución extrema y un pesado bajío que flota en el ambiente, todo mezclado, acaba destilando un inclasificable elixir que te agarra por los pelos y te lleva en volandas, o más bien en tuk tuk, a las aceras gastronómicas de la ciudad.

Había vuelto a Asia tras casi año y medio viajando por Latinoamérica y después de hacer una parada técnica en España. Lo hice en invierno para recuperar esa sensación de frío que echaba de menos y tanto disfruté en el campo de hielo sur de la Patagonia o en las subidas a los seismiles de Bolivia. Me harté de esquiar en el Pirineo andorrano, disfruté de lo mío y los míos en mi país y enfilé rumbo a oriente.

Embarqué en el vuelo que Aeroflot opera entre Madrid y Moscú, que en su clase turista y para amenizar la comida ofrece un tinto chileno y un blanco sudafricano, a cuál más infame. Si le caes bien al personal de a bordo, puedes apuntillar la sobremesa con un vodka o un Ballantine's sobre hielo. Tras poco más de cuatro horas, aterrizas en Sheremétievo para salir de la zona Schengen,

entrar en Rusia, salir de Rusia, dejar Europa y enfilarse camino a Asia, en un avión sobre el que curiosamente rige una sorprendente ley seca.

A unas diez horas, sobrevolando la taiga rusa, las antiguas repúblicas soviéticas de Asia Central y los dientes de la divisoria de los Himalayas con la India, nos espera la capital de Tailandia y también, si se me permite, del Sudeste. Una azafata morena, georgiana, de ojos negros y poco más de 1,60 metros de altura, de las que también hay en esta aerolínea, me informa de que no se sirve ni vino ni cerveza con la cena. Pido la carta a ver si pagando puedo tomar un vino mínimamente decente.

—No se ofrece ningún tipo de alcohol, ni en turista ni en Business ni en primera —me dice. Mi cara de póker conecta con la amabilidad de Jekaterina y me gana una explicación—. La compañía decidió en 2016 no servir ni vender alcohol en sus vuelos calientes, esencialmente los que van a Tailandia y a Filipinas, después de sufrir serios problemas a bordo con algunos de los pasajeros.

La azafata, sin ambages, se quejó de la cantidad de gordos rusos que se bebían todo lo bebible en los vuelos calientes, para llegar aún más calientes a Nana, Pattaya o Phuket.

Hasta el punto de que hubo unos meses en que la compañía emitía un vídeo justificando la no dispensación de alcohol en el que un ciudadano ruso, que viajaba en primera clase, se emborrachaba, tocaba a una azafata, se enzarzaba físicamente con el sobrecargo y acababa siendo detenido por la policía al bajar de la aeronave.

Llego en pleno Songkran, el año nuevo tailandés, la festividad más importante del país y el momento en el

que los siameses toman pueblos y ciudades a golpe de pistola de agua y demuestran a los farangs (extranjeros de origen europeo) que la calle y la fiesta también es de ellos.

Porque el país más turístico de toda Asia tiene a buena parte de su población trabajando todo el año para atender los deseos de los millones de extranjeros que les visitan. Y solo es en esta semana oficial de vacaciones cuando muchos de ellos pueden desmelenarse sin freno.

El calendario budista fija el cambio de año a principios de febrero (nuestro 2018 marcaba en su almanaque el 2561), pero hay cierta laxitud al respecto y cada país (Sri Lanka, Camboya, Laos, Myanmar...) cuenta con su propia fecha para celebrar la festividad. Tailandia lo hace el 13 de abril con la batalla del agua, que dura una semana y sirve para purificar la suciedad de vivir todo el año y expiar así los pecados cometidos.

Tengo la suerte de caer en el hostel Bewel, regentado por dos franceses que servían cada mañana un desayuno compuesto de pan con mantequilla y huevos fritos, cereales, café y té, amenizado por la banda sonora de Radio Meuh, la radio online (también francesa) del mugido de la vaca.

Empiezo la mañana en la tranquila calle Rambutri, en el distrito de Khaosan Road, con 33 grados y un 85 % de humedad, bailoteando «Into the dark», de Marc Moulin, un mano a mano entre Ludovic Navarre y Dimitri from Paris, el groove electro-jazzero de Llorca, el Jaguar de Laurent Garnier y un par de cortes de las sesiones del Hôtel Costes de Stéphane Pompougnac.

No me lo podía creer, había descubierto a estos y otros artistas galos gracias a Radio 3 y a mis peregrinajes al Sónar

y al Primavera Sound de Barcelona, y en mi primer desayuno en Bangkok me los sirven elegantemente enlatados. Intenté varias veces abandonar el hall del Bewel, pero como en *El ángel exterminador*, fue imposible. Pasé la mañana chapurreando mi francés con Pierre y Patrice y balanceando mi cuerpo al ritmo del French Touch. Finalmente, un fino hilo de olores comenzó a envolverme y me arrastró suavemente hacia *La Grande Bouffe* que, sin Ferreri ni Azcona, día tras día, emerge de entre los callejones de la capital de una de las mejores gastronomías del mundo.

—La cocina tailandesa se basa en el equilibrio de nuestros elementos fundamentales del sentido del gusto: amargo, salado, dulce y picante. Ponemos el énfasis en la preparación de platos ligeros con amplia variedad de materia prima y componentes aromáticos fuertes. —La profesora Chuenchai así lo sentenció, con su buen inglés, en la primera clase que tomé en la Smile Organic Farm, la escuela de cocina de Chiang Mai a la que me apunté en una de mis idas y venidas a Tailandia, mientras recorría el Sudeste.

El vademécum de la *Thai cuisine* que la chef de la provincia de Isaan, en el nordeste del país, entrega a los alumnos al final del curso recoge, a modo de resumen para extranjeros, los ingredientes básicos: jengibre, lemon grass, thai ginseng para pescado, cúrcuma, lima y tres tipos de albahaca; las salsas: de soja y de soya negra, de ostras, de pescado, aceite de palma, azúcar también de palma; las pastas de curry: thai, massaman verde y rojo, panang, jungle y curry amarillo.

Después, toca decidir con qué combinación de estos aderezos queremos arropar nuestras hortalizas, vegetales,

carnes, pescados, mariscos, tofu, noodles y otras viandas. Y casi todo acompañado siempre de arroz y nunca de sal.

Lo que inicialmente pensé que iba a ser una mamarrachada turística de las que tanto abundan en este país, se reveló una experiencia intensa y auténtica. Durante dos días, una pareja tejana, dos israelíes, una china y un extremeño, a la sazón yo mismo, aprendimos mucho, cocinamos bastante y nos comimos casi todo, excepto un curry que de tan picante se hizo incomible.

El huerto era tan orgánico y ecológico como el que tiene mi padre en la Puebla de Sancho Pérez y el tratamiento y mimo que dimos a los productos que cada mañana recolectábamos gatilló en mi cabeza la imagen de las manos de mi madre trabajando el producto de temporada para el consumo familiar.

Porque el *ecohortelanismo*, movimiento que acabo de crear y que aún no es *mainstream* ni está en Twitter, ha existido toda la vida en las zonas rurales sin ningún tipo de pretensión. Y en lugar de contribuir a disparar exponencialmente los precios de frutas y hortalizas para el cliente final, como hace el *ecobuenismo* urbanita, lo que ha hecho es bajarlos o directamente inexistirlos. Lo que da el huerto se comparte con la familia, los amigos y el vecindario, sin conservantes ni colorantes.

El viñedo da las uvas macabeo y cencibel que en el pequeño lagar se transforman en el vino joven de pitarra para el consumo del año; las aceitunas se llevan a la almazara para el aceite de oliva; el tomate y el pimiento rojo se comen cuando los da la tierra y se embotan al baño María para que aguanten toda la temporada; la patata, el ajo, las habas, los pimientos verdes, los guisantes,

las cebollas, los calabacines, las berenjenas, el melón, la sandía, los melocotones, el resto de la fruta, todo se cría a la intemperie del vergel sin química ni abrillantadores, al igual que la chacina que se embute en la matanza del cerdo ibérico, ese puerco alargado de color negro que engorda en las zahúrdas con el cereal de las sementeras propias, el mismo que da color a la yema de los huevos de las gallinas que lo comen en el corral. Así de sencillo y natural ha sido siempre en mi casa y espero que así siga *ad calendas*.

Y nada de todo esto sería posible sin los aljibes subterráneos y los camellones que levanta mi padre con la azada entre los lomos de tierra para conducir el agua. Herencias musulmanas que llegaron por el Estrecho desde el norte de África, a 10 000 kilómetros y un océano de distancia de las mismas que dejaron su influencia en la comida tailandesa.

Porque la palabra *massaman* significa musulmán y da nombre a uno de los mejores curris de Tailandia. Proviene del sur del país, donde más del 60 % de la población sigue las enseñanzas del Corán por la impronta de las vecinas Malasia e Indonesia. Pero las influencias más marcadas son de la comida china, por la colonización del país por la etnia tai de Yunnan, hace más de 2000 años, y de la cocina hindú con los picantes que trajo el imperio Khmer. Y hasta de los franceses por su dominación de Indochina, que legaron al país que dicen de la eterna sonrisa el uso del tenedor y la cuchara. La profesora Chuenchai nos recuerda que los palillos se usan solo para las sopas con noodles, por mucho que los extranjeros nos empeñemos en pedirlos para casi todos los platos.

Tal y como hice yo la primera noche, en la que en la turística Khaosan Road pedí un pad thai y no lo comí con tenedor. Reconozco que me encantan los palillos, llevo siempre un par en mi mochila, y cuando echo de menos Asia, algo que me pasa con frecuencia, los uso para comer unos callos a la madrileña (en casa para no hacer el ridículo) o unos macarrones con verduras.

Pasear por las calles de Tailandia a partir de mediodía es un festival de olores y sabores. Comer fuera de casa es tan barato y tan rico que la mayor parte de la población del país lo hace. Y que conste que a los tai les encanta cocinar, de ahí que su gastronomía sea tan sabrosa y variada, pero hay muchos compatriotas que cocinan para ellos en la calle o en locales a pie de acera. Lo más fácil y cómodo es pasar por los lugares de referencia y cargar las tradicionales bolsas con comidas, sopas, salsas, bebidas y frutas. La democratización de la gastronomía permite que todos ellos, con unos pocos baths, puedan comer fuera, todo lo contrario de lo que ocurre en Europa, donde la gente normal no se puede permitir no cocinar en casa.

Quise dedicar mis primeros días de tranquilidad en la capital de Asia a devorar en sentido literal y figurado sus distritos más auténticos. La primera semana de bienvenida había sido una locura, una bacanal de fiesta, alcohol y primeros acercamientos a la sensualidad asiática.

Me duró varios días dibujada en la cara esa sonrisa pícaro de satisfacción, esa mueca chulesca de arrogancia que da vergüenza reconocer. Aproveché que no me conocía nadie en la ciudad para no esconderla y me miré al espejo varias veces, algo que no suelo hacer. Tampoco me

quitaba ese visaje de tonto afortunado cuando me encontraba para cenar con Luis y Alexis. Mis cicerones, con orgullo patrio —viven aquí desde hace años y hablan perfecto tai—, cogían el testigo de mi sobreexcitación vital para reírse a carcajadas y enumerarme todas las maravillas que convierten a la aldea de las ciruelas salvajes —significado de Bangkok— como mínimo en la capital del continente.

—Quédate a vivir aquí una buena temporada y luego prosigues viaje —martilleaban los cabrones.

Paseé y comí en las calles de Ratchada, especialmente en Pracha Songkhro, donde hay una deliciosa concentración de restaurantes y puestos de comida isaanera. También lo hice en las de Si Lom, On Nut, Thong Lor, en Bang Krachao, el pulmón verde del centro urbano, en los mercados nocturnos de Huai Kwang y Train Market, en Chinatown. Comida tai callejera y en restaurantes bien, pero también mucha gastronomía china, japonesa y coreana, con una calidad y unos precios imbatibles.

Bangkok, en pocos días, se convirtió en mi base de operaciones para el Sudeste. No he contado las idas y venidas que hice desde Myanmar, Laos, Camboya, Vietnam y la propia Tailandia a la que quizás sea la ciudad más *disfrutona* que jamás he conocido.







