Filipinas: Miles de islas en un archipiélago con sabor español

Crisol de culturas

Bajo el nombre de **Filipina**s se define un país formado por alrededor de siete mil islas situadas en el océano Pacífico, cerca de las islas Molucas y de Indonesia, y que pertenece al continente asiático. De todas las islas que conforman la nación, más del noventa por ciento de la población se agrupa en sólo once de ellas, entre las cuales las más grandes e importantes son Mindanao y Luzón. A pesar de su ubicación en Asia el **archipiélago filipino** es muy especial para nuestro país, ya que fue colonia española durante alrededor de tres siglos. Este hecho ha dejado una impronta notable que se percibe en el idioma, los usos y costumbres, la cultura, la religión y la gastronomía. Un viaje a **Filipina**s puede ser el viaje de nuestra vida, no sólo por la lejanía y el exotismo del país, sino porque realmente es un lugar increíble en lo que se refiere a paisajes, playas y cultura.

Para los amantes de la naturaleza, decir que en **Filipina**s están algunas de las mejores playas del mundo, o por lo menos así han sido calificadas. Enormes extensiones de arena blanca, cocoteros, aguas azules y cálidas con el acompañamiento de arrecifes coralinos que harán las delicias de los amantes del submarinismo y el buceo a pulmón. En las islas existen magníficas playas turísticas, pero también arenales prácticamente vírgenes esperando a que el viajero los descubra... Todo un paraíso para conocer y disfrutar. Pero las bellezas naturales no sólo radican en las costas. El archipiélago de **Filipina**s es de origen volcánico, lo que genera espectaculares parajes de montaña plagados de selvas y vegetación tropical. En las islas de mayor tamaño es posible visitar lugares increíbles y sitios perfectos para la práctica del senderismo, la escalada o simplemente, para contemplar altísimas cumbres y majestuosos volcanes rodeados de frondosa vegetación.

Las ciudades filipinas también son dignas de conocerse, y merece la pena dedicarles unos días. Como suele ser habitual en los países en desarrollo, en capitales como Manila podemos encontrar espectaculares contrastes. Los rascacielos relucientes de cristal y acero conviven con los mercados y viviendas de la gente del pueblo, eso sí, sin apenas mezclarse. Sin embargo, si algo merece la pena conocer en Filipinas es a sus gentes, increíblemente hospitalarias y alegres. Estas gentes mantienen viva en muchas formas la cultura hispana, por ejemplo en su profunda religiosidad (que hace que celebraciones como la Semana Santa o la Navidad se celebren casi con mayor intensidad que en la propia España) o su gastronomía. La cocina filipina es excelente y deliciosa, ya que toma lo mejor de las distintas influencias de las que se nutre: la cultura indígena de las islas, la colonización española, la presencia china y las actuales influencias de otros países como EEUU, italia, Japón... Desde los arroces hasta los pescados y los mariscos, hay infinidad de exquisitos platos que merece la pena probar. Y desde luego, si es posible, también es interesante visitar el país cuando se celebren algunas de sus fiestas, llenas de sentimiento, colorido y alegría.

Ciudades de contrastes, playas y selvas tropicales

Filipinas no se parece a ningún otro país del mundo. Este país tiene parte asiática, parte europea, parte hispana... En él se juntan aspectos de distintas naciones y continentes, de forma que el tópico de "crisol de culturas" es en este caso más cierto que en ningún otro lugar. Además de las culturas, los paisajes filipinos son también variados y espectaculares. Hay que tener en cuenta la gran cantidad de islas que forman el archipiélago, en las cuales es posible encontrar parajes maravillosos; bien en las islas habitadas, bien por nuestra cuenta en las cinco mil restantes. La capital de Filipinas es Manila, una ciudad situada en la isla de Luzón; aunque a primera vista parezca algo desasosegante por el caótico tráfico y la polución del ambiente, merece la pena darle una oportunidad, ya que alberga tesoros de gran interés. La Catedral de Manila, el Barrio Chino y el Fuerte de Santiago son algunos de ellos, aunque quizás lo más espectacular y que nadie debería perderse son las puestas de sol sobre la Bahía de Manila, un maravilloso puerto natural.

Para quienes tengan mucho tiempo por delante es de rigor visitar las **Terrazas de Arroz de Mountain Province**, un precioso lugar declarado Patrimonio de la Humanidad (cuya mayor desventaja es que está a unas quince horas en autobús desde **Manila...**). Al sur de la isla de Luzón está también el **Mayor Volcano**, en Sorsogon, que a día de hoy está en actividad y es realmente espectacular; y cerca de este enclave, desde el pueblo de Don Sol es posible partir en expediciones marinas entre enero y marzo para avistar a los enormes y majestuosos tiburones ballena. Siguiendo con el tema marino, la comarca de Visayas acoge islas tan espectaculares como Boracay o Cebú. **Boracay** es probablemente la más conocida, sobre todo por sus **magníficas playas y sus excelentes resorts turísticos**. Ambas islas son un enclave perfecto para los amantes del buceo y del submarinismo, en especial el pueblo de Moal Moal en Cebú. Otros lugares muy especiales para la práctica de estos deportes son el arrecife de Tubataja (Tubbataha Reef), Moalboal, Badian, Mactan y Olango.

Por su parte, la isla de Mindanao también esconde maravillosos secretos y lugares de interés. Sus maravillosas playas y sus selvas tropicales son todo un reclamo para los amantes de la naturaleza, como también lo son las célebres Chocolate Hills en Bohol. Se trata de una gran extensión de elevaciones (alrededor de diez metros de altura, como máximo) que en la estación seca adoptan el curioso color achocolatado que les ha dado su nombre. Además, en esta isla está el monte Apo, concretamente en la provincia de Davao. Se trata de la cumbre más alta de Filipinas, y su cordillera es un lugar mágico con cascadas increíbles, rápidas corrientes de aguas turbulentas, cristalinos manantiales, lagos...

En Filipinas hay tanto que ver y que descubrir, que es imposible citar todos los lugares que merecen la pena en tan poco espacio. Las lagunas naturales de las islas son también parajes a no perderse, como por ejemplo las del Archipiélago Barcuit. También es recomendable visitar la isla de Mindoro (parten ferrys hacia ella desde el sur de Manila) para visitar el Monte Halcón, el lago Naujan y las cataratas Tamaraw. Y muchos otros sitios que cada

viajero tendrá el placer de descubrir por su cuenta... Algo que, sin duda, es también parte de las vacaciones.

Cocina de fusión: sabores y aromas de dos continentes

Variedad y cantidad: quizás estas dos palabras sirvan para describir a grandes rasgos, la gastronomía filipina. Variedad, por la gran cantidad de recetas que podemos degustar en los restaurantes del país. Cantidad, por el número de ingredientes, elaboraciones, especias, técnicas de preparación y mil cosas más que las distintas culturas de la isla han ido aportando a su recetario. El resultado es una interesantísima gastronomía que reúne lo mejor de la cocina indígena, asiática e hispana. El alimento básico, como en el resto de países del sudeste asiático, es el arroz, que se combina con muchos otros ingredientes como carnes, pescados y mariscos para generar recetas tradicionales: inangag o arroz fritos, que curiosamente se sirve en el desayuno con huevos fritos; arroz al vapor o cocido, que suele ser una guarnición; caldos y salsas con arroz, e incluso paella (un plato inspirado en la receta española, pero con su propia idiosincrasia).

En la cocina filipina, los españoles introdujeron a lo largo de sus tres siglos de colonización ingredientes como los tomates, el maíz y el ajo, y técnicas de elaboración entre las que destacan los guisos, escabeches, adobos y la preparación de embutidos. ¡De hecho, hay incluso chorizo filipino! La cocina original de los indígenas de las islas basaba sus platos en la cocción al vapor y los asados. Por su parte, desde China se introdujeron la salsa de soja y la salsa agridulce, así como algunos métodos para preparar el arroz. Como platos tradicionales podemos mencionar el pancit malabon, cuya base son los fideos, cebolla, pimiento y tomate (aunque en cada hogar y restaurante se prepara de distinta manera); el suman, bolas de arroz envueltas en hojas de plátano; y el kare kare, un guiso de rabo de buey con salsa de pescado. Además, en Filipinas es posible degustar mil y una especies de pescados y mariscos, a la parrilla, al horno o de muchas otras formas; y también probar carnes como el carabao o carne de búfalo. Eso sí, para los gourmets de estómago fuerte, existe también la opción de probar uno de los plato típicos filipinos más apreciados: el cochinillo relleno de papaya y hojas de tamarindo.

A la hora del postre, una buena opción es escoger alguna de las magníficas frutas tropicales que se cultivan en las islas. Plátanos, guayabas, piñas, papayas, mangos... Se consumen solos o bien formando parte de muchos platos, tanto dulces como salados. La harina de arroz es un ingrediente muy habitual en la elaboración de repostería; e incluso el propio arroz entero se mezcla a veces con leche condensada, cacao o café. Un postre típico de Filipinas es el halo halo, que se prepara con leche de coco y habas caramelizadas, entre otros ingredientes; y también el bibingka tanto cassaba, realizado con hojas de plátano, coco rallado y yuca. Dentro de las bebidas típicas filipinas podemos encontrar desde una variante de la popular horchata, hasta bebidas dulces tradicionales, como el atol de elote o el atol chuco; ambas se toman calientes.

Tradiciones religiosas hispanas y días de diversión

Las fiestas en Filipinas mezclan tradiciones heredadas de los españoles, como la celebración de la Navidad (que dura más de un mes) o la Semana Santa, con elementos indígenas e influencias asiáticas. Sin embargo, la religión católica es predominante en este sentido; no hay población que no honre a su santo patrón correspondiente durante unos días al año. Buenos ejemplos de festividades religiosas son la Santa Cruz y las Flores de Mayo, aunque también hay eventos autóctonos como Festival de Lanzones de Camiguia y la Fiesta de Carabao de Bulacan.

En la región de Visayas se celebra uno de los eventos más llamativos y célebres del archipiélago: el festival Sinulog del Cubeuanos. Tiene lugar en la ciudad de Cebú el tercer domingo de enero y dura nueve días, a lo largo de los cuales los habitantes de la ciudad y los miles de visitantes llegados del resto del país y del extranjero, admiran o participan en los desfiles, paradas y bailes que colorean las calles. El festival Ati-Atihan (en honor del Santo Niño) también tiene lugar durante estas fechas, en la localidad de Kalibo (Visayas); sus desfiles se han llegado a comparar con el Carnaval de Río de Janeiro por su colorido y animación. Tan concurrido y animado como el Sinulog o el Ati-Atihan es el Festival de las Flores o Panagbenga, que se celebra durante el mes de mayo en Baguio. Esta ciudad es conocida como "la capital de verano" en Filipinas, y durante los días del festival se adornan las calles y las casas con miles de flores que forman hermosas composiciones, así como con desfiles de carrozas también con decoración floral. El festival se extiende a lo largo de todo el mes y es todo un acontecimiento turístico.

Y por si fuera poco, nos queda, cómo no, la popular y espectacular **Semana Santa Filipina**. Uno de los eventos más interesantes de estas fechas es el que se celebra en Marinduquem e incluye representaciones reales de la crucifixión. Los participantes se disfrazan con máscaras que representan a los soldados, mientras que otro actor hace el papel de Cristo crucificado. La extrema realidad de las procesiones en distintos lugares de **Filipinas**, en las que los participantes se flagelan hasta provocarse heridas, hace de este evento algo sin parangón en ninguna otra parte del mundo.

Filipinas es sin duda, un país sin parangón. Playas, ciudades, gentes hospitalarias, fiestas llenas de colorido, deliciosos platos y espectaculares selvas y volcanes darán la bienvenida a quienes se animen a conocer este maravilloso país.