



BANGKOK

LOS CAMINOS DEL AGUA

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRIBES

Ciudad acuática, Bangkok es una muestra perfecta de la desmesura de Asia, de su variedad contradictoria. Sobre el barro originario se levantan las cúpulas doradas de los templos y los modernos rascacielos. En sus calles hierve la vida con una fuerza imparable.

El oro de los cheddi de los templos pone el soberbio contrapunto en esta ciudad que surge del agua como un vegetal de intenso perfume.



La vieja Bangkok ha sido fascinada por los buscadores de antiguas y controladas aventuras en una pesadilla de neón.

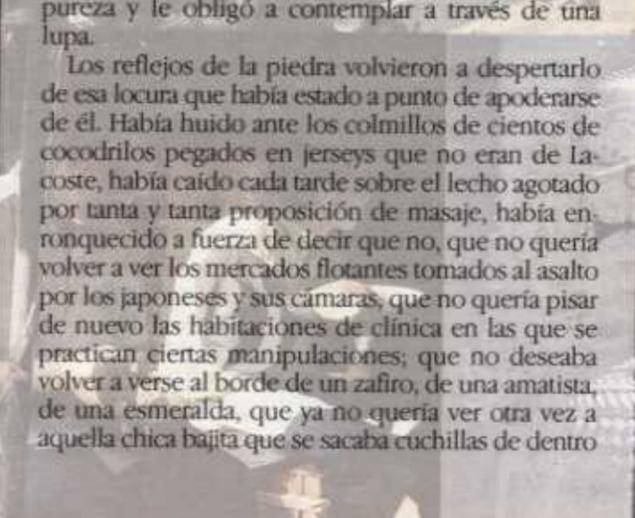
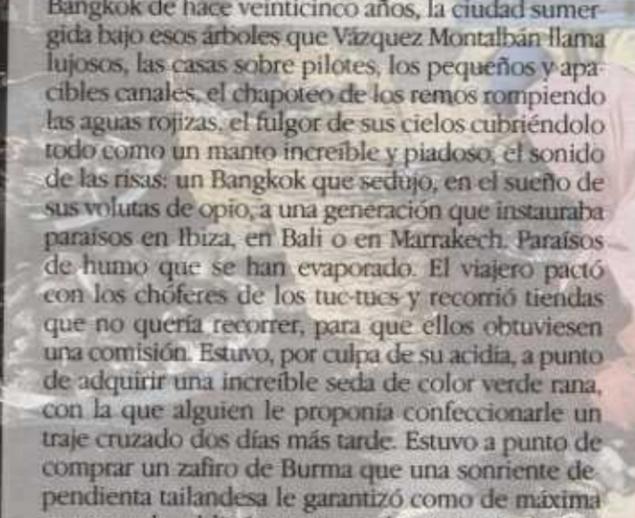
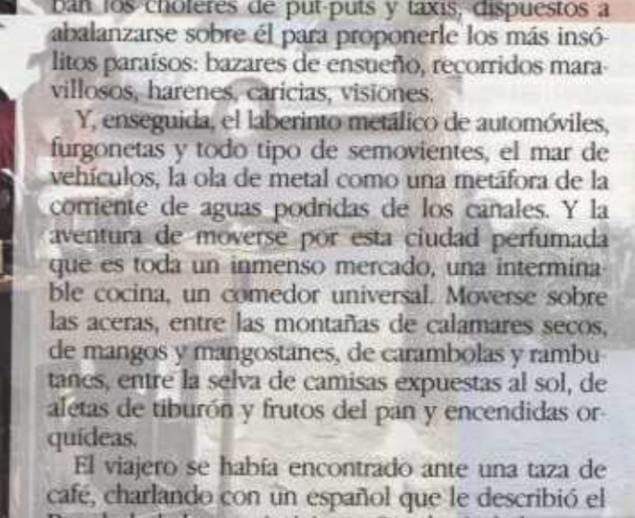
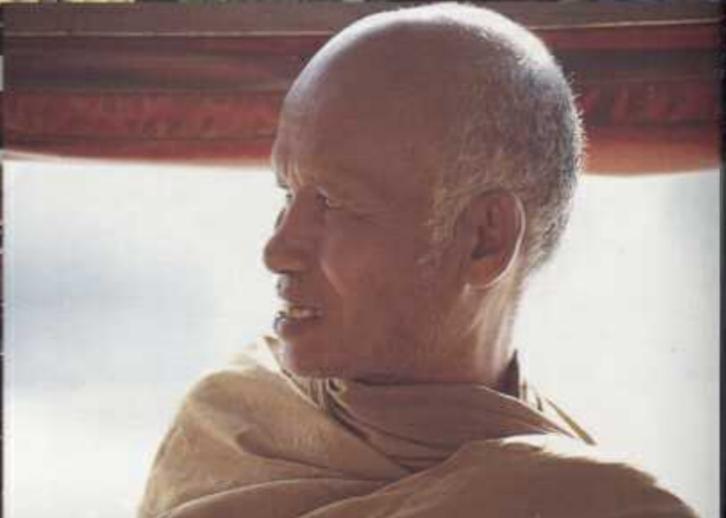
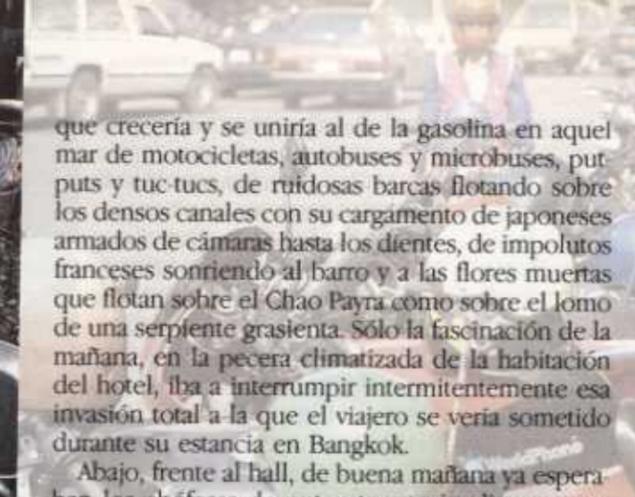


Desde la ventana del hotel, con la primera luz de la mañana regando el caótico perfil de la ciudad en la que crecían al unísono los tejados dorados de los templos, los árboles exóticos, los canales entrevistados, los bloques de hormigón, los escombros y los kioscos y cocinillas que aún no humeaban sobre las aceras, el viajero tenía la sensación de que el día anterior no había sido más que una pesadilla. Desde allí arriba, desde detrás del cristal aislante, Bangkok aparecía fresca y silenciosa. Era la primera impresión: la de que, por fin, esta ciudad que le había parecido ruidosa, caótica, agobiante de humo y calor, había salido de su pesadilla y había recobrado su ritmo tranquilo de ciudad perezosa y asiática, pesada como un búfalo arrastrándose entre el barro de los arrozales.

La sensación de paz se le desvanecía enseguida, cuando entre el caos urbanístico distinguía allá a lo lejos, en la intersección de la avenida Rama VI el fulgor metálico de los automóviles que ya estaban detenidos por el atasco. Entonces, regresaba el recuerdo del ruido que la pecera de cristal del hotel había desvanecido durante un instante.

Bangkok. El viajero había regresado a Asia, atrapado por una fascinación húmeda y perfumada, que lo envolvía desde el instante mismo en que, en el aeropuerto, se puso a esperar en la cinta sin fin la llegada de sus equipajes. Allí mismo había empezado el olor de flores marchitas, de cacahuete y de soja, un olor que a lo mejor sólo estaba en su cabeza todavía y que la memoria empezaba a destilar como una vacuna de trópicos que le hubiera sido inoculada en tiempos y lugares diferentes: Chiapas, Yakarta, Martinica, Cantón. Un aroma de la mente, tal vez, que ya no iba a abandonarle en los próximos días.





que crecería y se uniría al de la gasolina en aquel mar de motocicletas, autobuses y microbuses, put-puts y tuc-tucs, de ruidosas barcas flotando sobre los densos canales con su cargamento de japoneses armados de cámaras hasta los dientes, de impolutos franceses sonriendo al barro y a las flores muertas que flotan sobre el Chao Payra como sobre el lomo de una serpiente grasienta. Sólo la fascinación de la mañana, en la pecera climatizada de la habitación del hotel, iba a interrumpir intermitentemente esa invasión total a la que el viajero se vería sometido durante su estancia en Bangkok.

Abajo, frente al hall, de buena mañana ya esperaban los chóferes de put-puts y taxis, dispuestos a abalanzarse sobre él para proponerle los más insólitos paraísos: bazares de ensueño, recorridos maravillosos, harenas, caricias, visiones.

Y, enseguida, el laberinto metálico de automóviles, furgonetas y todo tipo de semovientes, el mar de vehículos, la ola de metal como una metáfora de la corriente de aguas podridas de los canales. Y la aventura de moverse por esta ciudad perfumada que es toda un inmenso mercado, una interminable cocina, un comedor universal. Moverse sobre las aceras, entre las montañas de calamares secos, de mangos y mangostanes, de carambolas y rambutanes, entre la selva de camisas expuestas al sol, de aletas de tiburón y frutos del pan y encendidas orquideas.

El viajero se había encontrado ante una taza de café, charlando con un español que le describió el Bangkok de hace veinticinco años, la ciudad sumergida bajo esos árboles que Vázquez Montalbán llama lujosos, las casas sobre pilotes, los pequeños y apacibles canales, el chapoteo de los remos rompiendo las aguas rojizas, el fulgor de sus cielos cubriéndolo todo como un manto increíble y piadoso, el sonido de las risas: un Bangkok que sedujo, en el sueño de sus volutas de opio, a una generación que instauraba paraísos en Ibiza, en Bali o en Marrakech. Paraísos de humo que se han evaporado. El viajero pactó con los chóferes de los tuc-tucs y recorrió tiendas que no quería recorrer, para que ellos obtuviesen una comisión. Estuvo, por culpa de su acidia, a punto de adquirir una increíble seda de color verde rana, con la que alguien le proponía confeccionarle un traje cruzado dos días más tarde. Estuvo a punto de comprar un zafiro de Burma que una sonriente dependienta tailandesa le garantizó como de máxima pureza y le obligó a contemplar a través de una lupa.

Los reflejos de la piedra volvieron a despertarlo de esa locura que había estado a punto de apoderarse de él. Había huido ante los colmillos de cientos de cocodrilos pegados en jerseys que no eran de la-coste, había caído cada tarde sobre el lecho agotado por tanta y tanta proposición de masaje, había enronquecido a fuerza de decir que no, que no quería volver a ver los mercados flotantes tomados al asalto por los japoneses y sus cámaras, que no quería pisar de nuevo las habitaciones de clínica en las que se practican ciertas manipulaciones; que no deseaba volver a verse al borde de un zafiro, de una amatista, de una esmeralda, que ya no quería ver otra vez a aquella chica bajita que se sacaba cuchillas de dentro

y que luego se puso una botella de coca-cola entre los muslos para abrirla, ni aquel lugar en el que los empleados de banca europeos sostenían en su regazo a musculosos boxeadores thai.

No. Sonreía y decía que no una y otra vez y fingía no enterarse de la sonrisa del chófer que lo perseguía desde hacía un par de minutos y que volvía a proponerle otra vez la seda, los zafiros, el oro, el cocodrilo de Lacoste, la chica bajita de la botella, el musculoso boxeador, la camilla de masajes o un viaje imprevisto a cierto rincón paradisíaco —un jardín de ensueño— que, atendiendo al

gesto tentador y a la tarifa, tenía que estar allí cerca, intacto y esperando ser descubierto, detrás de alguna de aquellas hileras de cocinillas que invadían las aceras, de aquellas enormes paredes de cemento en las que crecía un sarampión de aires acondicionados, más allá del escaléctric y de los escombros de la obras de una nueva avenida o de un antiguo derrumbe.

El viajero sonreía y decía que no. Llevaba sólo un par de días en Bangkok, pero para entonces ya empezaba a saber lo que le pedía a la ciudad. Había tenido ocasión de entreverlo como cenizas de las palabras que el español le contó ante una taza de café, de los viejos libros, de las antiguas fotografías: los palafitos, el fulgor dorado de los cheddi, los árboles sombreando los canales.

Lo vio una mañana, con el sol naciente tocando de bies los ficus y flamboyanes de la orilla del río, en la suave brisa que subía desde aquellas aguas imposibles que parecían con-

denadas a respirar un aliento de mamífero enfermo; lo vio en el glorioso amanecer de toda aquella gente de los canales —Klong Bang Luang Noi, Klong Mon— que iniciaba bajo la tierna luz incipiente del día su ritual de abluciones en las verandas de las casas de madera que flotaban sobre los pilotes como si fueran ajenas a la invasión de barcas con fuera borda repletas de turistas impertinentes.

Aquellos niños que se lavaban los dientes sosteniendo el cepillito con una mano, mientras levantaban la otra para saludar a los invasores; aquellas mujeres que procedían a des-

quillados los rasgos propios de la excitación que producen la fantasía de la aventura, la ilusión del riesgo y la constatación de que también en la escala humana hay diferencias evolutivas y que uno está en el estadio superior del desarrollo de los bípedos.

Los turistas se asomaban a los canales como movidos por cierta compulsión genética, como respondiendo a una llamada lejana, originaria. Miraban aquellos espacios en que la ciudad parecía a punto de disolverse en un desordenado y laberíntico espacio agrario en el que todo nacía, como en los grandes mitos de las antiguas

religiones, desde las aguas: las plataneras, los bambús, los ficus y magnolios, los carrizos y opulentas enredaderas, las casas.

Las casas flotaban sobre las aguas como una excrecencia vegetal y también eran acuáticos y vegetales los seres humanos que se sumergían hasta las rodillas en aquel limo nutritivo y las hojas que flotaban inertes como guirnaldas abandonadas tras un festín, y los cartones, y las botellas de plástico.

Luego, en un recodo del canal, el engaño originario se desvanecía con la aparición de un puente sobre el que volvían a relucir las motocicletas, con la presencia del *cheddi* de un templo, de un edificio de hormigón inacabado o en ruinas. Y se renovaba el presentimiento de la ciudad ruidosa y degradada como una fruta podrida. Bangkok. La inacabable ciudad que el viajero había contemplado desde los pasos elevados, el fluir lento y ensordecedor de los vehículos como

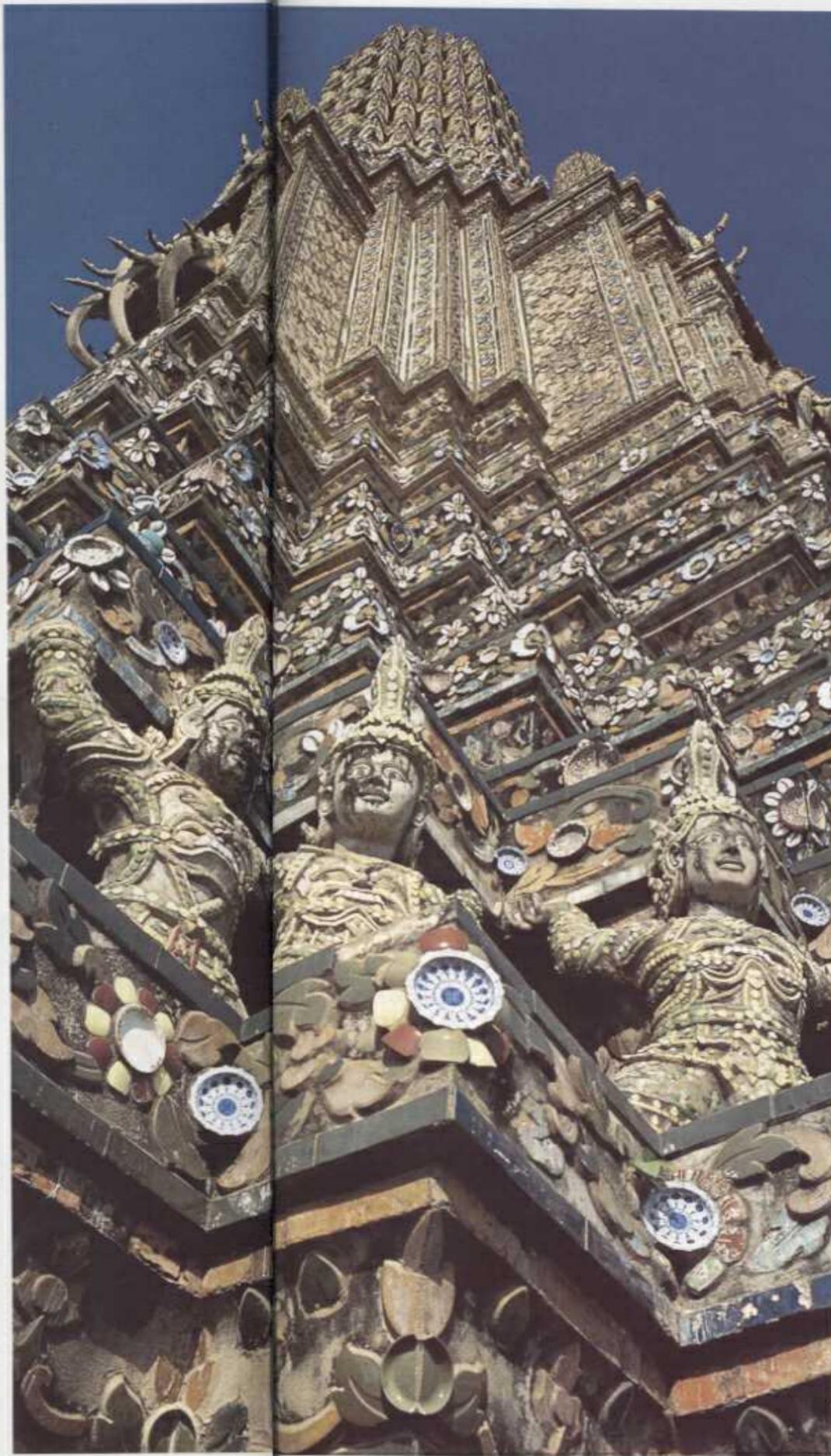
ban inertes como guirnaldas abandonadas tras un festín, y los cartones, y las botellas de plástico. Luego, en un recodo del canal, el engaño originario se desvanecía con la aparición de un puente sobre el que volvían a relucir las motocicletas, con la presencia del *cheddi* de un templo, de un edificio de hormigón inacabado o en ruinas. Y se renovaba el presentimiento de la ciudad ruidosa y degradada como una fruta podrida. Bangkok. La inacabable ciudad que el viajero había contemplado desde los pasos elevados, el fluir lento y ensordecedor de los vehículos como



En cualquier rincón se rompe el ajetre de esta ciudad ruidosa y febril y surgen los signos de una sabiduría milenaria.

plegar su modesta batería de cocina sobre las tablas de la baranda y que recogían en cada uno de sus gestos la armonía de saberes milenarios, hoy amenazados, tal vez heridos de muerte y a punto de derrumbarse ante el ataque de los adoradores del cocodrilo de Lacoste, del pollo frito de Kentucky, del cáliz dulzón de la Coca-Cola.

Pasaban los fuera bordas ocupados por impolutos franceses y las aguas cargadas por la enfermedad de los excedentes vitales salpicaban de gotas fétidas las orgullosas cabelleras rubias y resbalaban sobre las lacas y ponían en aquellos rostros ma-



una usurpación del fluir del agua.

Al tercer día el viajero había empezado a encontrar su espacio en la ciudad. Había rechazado ya Silom, Sukumvit, Patpong y sus copas de neón, y sus mujeres desnudas expuestas como dóciles y bellos animales sobre las pistas asediadas por los mirones. Toda esa Bangkok que ha venido a sustituir a la orgullosa y sonriente ciudad de los ángeles (eso exactamente es lo que significa Bangkok: ciudad de los ángeles) que los thai construyeron como un bastión defensor de la independencia y como un gran almacén comercial. La Bangkok que fagocitaron, con esa inigualable capacidad de desprecio con que se lo comen todo los norteamericanos, cuando la convirtieron en el burdo reposo del guerrero durante las campañas de Vietnam.

La mañana del tercer día, el viajero se había descubierto sentado ante un solitario y reluciente buda horizontal. Y se había sentido bien allí, cerca del hermoso bosque petrificado de las estupas. Se oían las voces de los niños que cantaban una canción en la escuela del templo, y también se escuchaba el delicado tañido de las campanillas que la brisa de la mañana movía dulcemente. Un monje envuelto en una túnica color de azafrán repartía granos de arroz cocido a las palomas. Fue en Wat Maha, a un paso del convulso tráfico de Thanon Wat Maha Phrutaram, y de las multitudes que ocupaban la sala de espera de la estación central de ferrocarril. El tiempo se había detenido.

Y, luego, se puso a caminar hacia atrás, hacia el pasado. Allí cerca, en Thanon O-Sathahon y Thanon Songwat, el viajero sintió el gozo de volver a las páginas de un libro de Conrad que llevaba en su equipaje. En aquellas calles activas y silenciosas se sucedían los almacenes de especias, que abrían su entrada principal al curso del río, a ese gran camino en cuya orilla nació Bangkok, en esa arteria y vía grande que ha puesto en contacto durante dos siglos a la ciudad de los ángeles con el globo terráqueo de los hombres. Los obreros cargaban sobre sus hombros los sacos de sésamo, los de chile molido,

los de pimienta, los de clavo. Los encargados repetían la ceremonia del capitalismo, hundiendo en cada saco un punzón con el fin de comprobar el contenido, y un olor embriagador de cáñamo y puertos lejanos se extendía por toda la calle y se mezclaba con el de las aguas del Chao Payra que se veía a



Bangkok es el muelle en el que atracan las ilusiones de la sociedad thai, una antigua cultura agraria.

través de los grandes portones abiertos de los almacenes. Bangkok se vestía ante el viajero con la fidelidad a sí misma que se le exige a una antigua amante abandonada muchos años antes: como una prolongación de su propia leyenda.

El lugar transmitía una belleza detenida que se alargaba por los callejones laterales y ocupaba todo Chinatown, las deslumbrantes joyerías de Charoen Krung y de Yao Warat. La hermosura de Asia se volvía más densa, casi irrespirable en el inmenso comedor que componían los puestos instalados en el mercado de Sempeng, con la infinidad de platillos cui-

dadosamente colocados para alimento de los hombres o para regalo de los dioses que reposaban en templos y altares. Toda aquella agitación tenía una naturalidad de tamaño humano. Allí, todavía la densidad de los olores guardaba esa vieja capacidad de envolver a los hombres y definir a los pueblos: el olor dulzón de las farmacias chinas, el otro, punzante, de sus pescados secos y ahumados, el de las frituras, el de los tintes recientes.

Bangkok guardaba en su vientre, en el mismo centro de la ciudad, su gran tradición de plaza de comerciantes y banqueros chinos sentados tras sus

viejos escritorios de maderas exóticas. Y ese perfume de China se diluía apenas para que se impusiera sobre él, a pocos metros, en el mercado de Paturat, el de los excitantes curris, el de los pegajosos perfumes hindúes, el de los sándalos e inciensos, mientras que, de repente, los rasgos de la población se habían os-

curecido y había cambiado el tono en el que se pronunciaban las palabras, que ahora era menos cantarín. El viajero se había perdido en un barrio de Cantón, para encontrarse en uno de Bombay.

La magnificencia de la ciudad que el viajero había elegido para sí se prolongaba en Yot Pimai, en Pak Klong, el enorme y abigarrado mercado central, al pie del puente de Phra Pok Klao, con su estructura de acero y sus torres de estilo Chicago. Allí se le abría el Asia opulenta como una mano piadosa que lo recogiese de tanta desolación. Por el río llegaban las embarcaciones cargadas de frutas

y verduras, los enormes cestos de bambú, y atracaban en los muelles que se adentraban en el agua como prolongación de la nave del mercado, que también se prolongaba del otro lado, tierra adentro en la multitud de puestos, en el trabajo de los cargadores, de los que preparaban los embalajes, de las furgonetas como hermosos bodegones vegetales rodantes: colmadas de frutos de pan, de berenjenas enanas, de olorosos y frescos jengibres, de naranjas, limas y limones, de durián, de galangas, cocos y mangos; de sacos de especias, de arroz, de soja, de chiles verdes y rojos.

Desde el interior de aquella nave, con el sol menguante acariciando la piel multicolor de los frutos y de los hombres que dormitaban entre los cestos amontonados, con la aguda silueta de los templos elevándose en el borde mismo de las aguas, el viajero sintió algo que volvería a experimentar intermitentemente: en los alrededores

de Wat Po, rodeado por las mujeres que ordenaban en el suelo los peces recién capturados, en el muelle de Tewis, ante los puestos de flores acabadas de cortar y que aún guardaban el rocío de la mañana entre sus pétalos. Sintió cada vez que todo aquel inmenso tinglado de cemento, que toda aquella escenografía de neón renovada a diario en Patpong era sólo una pesadilla de la que en algún momento Bangkok no iba a tener más remedio que despertar, que las aguas acabarían devorando aquellas excrecencias que no habían nacido de su seno milenario. Y ese pensamiento también le sirvió, por un momento, de consuelo.



Los monumentos y palacios reducen bajo el manto de un cielo esplendoroso



LA COCINA THAI

Se considera la cocina thai como un cruce de las tradiciones hindúes con las del sur de China (lugar de origen de sus primitivos habitantes, los thai, hombres libres que huyeron de China ante la presión de los mongoles). De hecho, el Larousse Gastronomique, la discutible biblia francesa del arte de comer, apenas le dedica media docena de líneas, medidas en un *pot pourri* que

agrupa bajo el desmesurado epígrafe de Asia Sudo-oriental.

Durante los últimos años la cocina thai ha sufrido, sin embargo, una revisión al alza en los gustos europeos, ya que, sin dejar de ser cierta esa raíz chino-hindú, posee una personalidad propia y hay ciertos rasgos que permiten su identificación y la posibilidad de establecer unos límites más o menos definidos en torno a ella, al mismo tiempo que unos la-

zos que la emparentan con las vecinas Vietnam y Camboya, y con la cocina javanesa, todas ellas tocadas también —como las propias cocinas chinas— por las influencias del budismo hindú, e incluso por esa presencia, casi imperceptible, pero constatable en todo el sur marítimo asiático, de la cultura musulmana, que se refleja en platos tan característicos como el satay, que tiene sus orígenes en los kebab.

De la India procede el concepto de curri, aplicado a diversas mezclas de especias con base en los chiles molidos y en las que también intervienen los cominos, el coriandro y, optativamente, el ajo, la lima y el limón, el clavo, la galanga o el cinamomo (Gaeng Kiow Wan, Panaeng, Masseman, Gaeng Pet... son los nombres que

reciben algunos de estos curris). Comparte con China la exuberante riqueza de verduras, peces, aves y hongos, propios de una cultura de agricultura acuática, y, sobre todo, el culto al arroz, su identificación con el propio concepto de cocina y, aún más, con los de suerte, riqueza y felicidad.

También es profundamente china la pasión por la abundancia de platos a la hora de componer un menú y su presentación esmerada, hasta el punto de que el colorido y la armonía en la distribución de los elementos adquieren caracteres casi sápidos: de degustación visual. Los alimentos se presentan desmenuzados, cortados en trozos diminutos, y se someten a cocciones rápidas, rehogados, breves frituras, estofados ligeros. En la cocina thai, como en la

del sur de China, el arroz, bien en grano, bien en forma de pastas, es el núcleo alimenticio y cuanto le rodea cumple el complementario papel de amenizador y saborizante.

Los expertos señalan como propiamente thai cinco tipos de pastas: cuatro elaboradas a partir del arroz, y la quinta variedad, que nace de la soja. Las Sem



Yai, o pastas de arroz de río, se cuecen frescas. Las Sem Mao tienen aspecto de pequeños fideos. Las Baa Mee son una masa de harina de arroz y huevo con la que se forman una especie de tartaletas que se rellenan de verduras, carnes o peces muy especiados. Las Wum Sem proceden de la soja.

Las pastas se acompañan con verduras y frutas cuidadosamente troceadas, con bambú, loto, perfumadas variantes de albahaca, cebollas y echalotas, piña, bananas, coco, mango verde —de sabor ácido y muy aromático—, jengibre, berenjenas enanas o espinacas de agua; y con carnes de ave, buey o cerdo, así como pescados y moluscos, crustáceos o cefalópodos frescos, ahumados o secos.

Otro uso frecuente de las pastas es el de adensar ciertas sopas (Gaeng). Abundan las sopas en las que intervienen peces y mariscos. Los thai son grandes ictiófagos y, además de los peces de río y del Mar de la China y del Golfo de Adnam, cultivan numerosas ostras, que consumen secas o frescas. Aprecian enormemente los calamares, cangrejos, gambas (la gigantesca gamba real), así como las diversas variedades de crustáceos que se consumen asados o en deliciosos platos como el Pla Dom Sem, con tamarindo, jengibre y limón.

Diversas mezclas de especias —como el curri en forma de pasta o en polvo—, las salsas, como la de gambas, de punzante aroma, la de pescados (Nam Pla), que recuerda el antiguo garum romano, la de chiles (Nam Prik) o la de soja, así como el uso culinario de los vinagres de arroz completan y caracterizan la personalidad de esta cocina que cuenta, además, con una opulenta despensa de frutos tropicales, que se tallan cuidadosamente para servirse como postre, formando con sus colores delicadas obras de arte, papayas, mangos, rambutanes, durián, mangostán, lichis, carambolas, cocos, piñas, bananas, taros y tantas otras.

A G E N D A

CÓMO LLEGAR

El aeropuerto de Bangkok es uno de los mayores de Asia. Importante centro distribuidor del tráfico hacia otros países del continente y de Australia, recibe numerosos vuelos. Desde España viajan diversas compañías de modo regular, entre otras la Thai.

DÓNDE HOSPEDARSE

Bangkok cuenta con una gigantesca red hotelera que, a despecho de las actuales dificultades del mundo turístico, sigue —contra toda lógica— creciendo. A la hora de elegir lugar donde hospedarse

hay que atender a razones económicas, pero también geográficas, dado el tamaño desmesurado de la ciudad y su exasperante circulación. Seguramente las Guest Houses más baratas se encuentran en la zona de Banglamphu. Hay centenares de ellas y guardan el viejo estilo del viaje asiático, con su toque de aventura y, en bastantes casos, perversidad. Chinatown y Pathumwan prolongan la oferta de hoteles económicos, con frecuencia ocupados por turistas y comerciantes orientales. Sukumvit y Silom Road reúnen en buena medida a los que buscan en Bangkok ciertos desahogos corporales. La lista de hoteles de lujo es muy extensa. Junto al río, Oriental Bangkok es uno de los más famosos establecimientos de Asia, y también el Shangri-la. En la zona de Silom, el Dusit Thani, el Karai, o el Holiday Inn Plaza. En Siam Square, el Hilton International Bangkok, el Siam Intercontinental, el Regent Bangkok o el Grand Hyatt Brawann, que es el que tal vez ofrece las

noches más animadas. La cadena española Meliá cuenta en Bangkok con el Hotel Sol Twin Towers, situado cerca de la estación central de ferrocarril. Cuenta con un excelente restaurante chino.



DÓNDE COMER

Los mejores lugares para tomar copas y los mejores restaurantes thai, chinos, japoneses u occidentales suelen estar en los grandes hoteles. En el otro extremo, en las calles y mercadillos de la ciudad, el turista puede degustar magníficos platos de cocina popular, aunque no siempre en las mejores condiciones higiénicas. Conviene, sin embargo, atreverse a efectuar esa experiencia, procurando elegir

productos cocinados, frutas que no hayan sido previamente peladas y bebiendo agua embotellada.

La ciudad cuenta, además, con excelentes restaurantes. Resulta difícil seleccionar. Los aficionados a la cocina thai aprecian lugares como Vijit, Sora Daeng o Baim Khun Luang (en la zona de Banglamphu y Thewet) o, en Silom y Surawong, Sombom, especializado en pescados, y Bussaracum, una escuela de cocina real thai. La cadena D'Jit Pochana cuenta con varios buenos restaurantes en Bangkok, y Tumak Thai presume de ser el más grande de los restaurantes del mundo. Resulta curioso visitarlo, con su diversidad de espacios, lagos y pabellones y su ruidoso ajeteo.

Existe también una buena representación de las cocinas chinas (Pantip es un divertido y Kitch ejemplo de teatro-restaurante) y de las diversas regiones de la India.

BEBER EN BANGKOK

Los thai consumen enormes cantidades de cerveza. La más popular (casi el 90 por 100 del

consumo nacional) es la Singha, que se produce con fórmula alemana desde 1934, y que tiene menos de cinco grados. Amarit y Kloster son las otras dos cervezas nacionales. Entre los destilados, el más consumido es el Mekeng, whisky de arroz, de 35°. Más caros y valorados son Singharaj y VO Ray. El Sang Thip es un perfumado ron de caña.

QUÉ VISITAR

El monumento más importante de Bangkok es, sin duda, su extraordinaria vitalidad callejera: sus muelles, sus mercados, sus cocinas al aire libre. Merece la pena recorrer los mercados centrales, el de Pak Klong, bello y abigarrado, los de Chinatown, y los amantes del snopping pueden acercarse a los grandes centros comerciales, a las joyerías con piedras preciosas de Burma, a las tiendas en las que se vende el oro, a las galerías de los hoteles o, en la escala más baja, a los mercadillos de ropa y souvenirs de Silom y los alrededores de Patpeng.

Los templos son de deslumbrante belleza. Wat Arún, en la orilla derecha del río, permite una hermosa visión desde lo alto y es muy hermoso. También se puede contemplar la ciudad desde Wat Shaket, el templo del Monte Dorado, de visita obligada es Wat Po, donde se encuentra uno de los famosos budas yacentes de Bangkok y donde los monjes mantienen una escuela de masaje. Pero, sin duda, el más lujoso y magnífico de los conjuntos artísticos de la capital de Thailandia es el que forman Wat Phra Kaew y el Gran Palacio, con su imponente cheddi dorado, sus cerámicas y mármoles.

Otra visita obligada es la de los mercados flotantes, recuerdo de un pasado cercano en el que el agua componía las principales vías de comunicación de Bangkok.