No debe existir nada más fascinante en el mundo, que el descubrimiento de esta clase de maravillas que se encuentran alejadas de la civilización y nos dan una mirada única de la cultura que habitaba nuestro mundo hace muchas generaciones. Esto es maso menos lo que ocurrió con Tam Coc, un destino que en la actualidad se ha convertido en uno de los favoritos de aquellos que eligen visitar con visa a la llegada Vietnam.
¿Que hay de maravilloso en las cuevas de Tam Coc?
La respuesta es muy simple: todo. Alejado de todos los destinos reconocidos de Vietnam, estas cuevas se encuentran aproximadamente a hora y media de todo espacio urbano, una travesía imperdible es llegar a ellas a través de canoas que se alquilan con un guía especializado que además de encargarse de los pormenores del viaje va informando a los turistas acerca de toda la historia y las tradiciones del lugar. Y es que la cultura vietnamita puede sentirse en cada uno de los paisajes imperdibles que se pueden apreciar durante el trayecto a las cuevas, sin duda se trata casino online de una excursión larga y cansadora, pero eso no quita que sea una de las mejores experiencias que pueden vivirse en Vietnam. Una vez que las canoas llegan a las famosas cuevas de Tam Coc el recorrido en su interior dura dos horas, llenas de bellezas naturales, leyendas y mucha tranquilidad navegando por uno de los territorios más puros e inmaculados de la naturaleza. Este mundo perdido que se encuentra escondido dentro de cruceros en la bahía de Ha Long es la mejor manera de estar en contacto con la cultura de un destino que tiene algunas de las tradiciones más ricas de Asia.

La cocina vietnamita ofrece una inmensa variedad de platos con exóticos ingredientes y deliciosas combinaciones de vegetales, especias, arroz, carnes y pescados entre otros alimentos. Lentamente va cobrando lugar en el mundo occidental siendo reconocida por la utilización habitual de salsas de pescado, salsa de soja y salsa hoisin.
Es necesario tener en cuenta que la gastronomía vietnamita cambia según la región donde nos situemos. En el Norte, particularmente en Hanoi, podemos encontrarnos con una cocina más sencilla que en el resto de las regiones, con una importante influencia mongol y el frecuente uso del salteado al estilo chino y la salsa de soja. En la parte central, es posible saborear la comida más típica, con muchas especias y sumamente agradable a la vista por la diversidad de colores. Por último, la gastronomía en el sur de Vietnam se caracteriza por cocinar a base de vegetales, pescados y otros mariscos .
El arroz es el alimento básico ya que el 80 por ciento de la población vive de su cultivo. Es infaltable en cada plato ya sea como ingrediente principal o como acompañamiento. La carnes que más se emplean son la de cerdo, ternera y la de cordero. Y en cuanto a los pescados, se destacan las gambas y los pescados tropicales.
Una de las características de la comida vietnamita reside en la gran cantidad de estilos de sopa de fideos que posee. Todos estos estilos llevan un caldo muy intenso que los nutre de un sabor particular. El Pho es la sopa de fideos más popular. Se sirve en un bol con fideos de arroz, caldo de carne de ternera y pequeños trozos de carne alargado. A su vez, viene acompañado con una lima para exprimir unas gotas en el caldo.