

VIETNAM

ISSN 0866 - 8124 <https://vietnam.vnanet.vn/spanish/>

No. 202 ENERO 2025

Misterios de los
"ojos de la puerta" de Hoi An

VIETNAM
paraíso de la comida callejera



EDITOR EN JEFE:
Nguyen Thang

DISEÑADORES
Dang Tien - Trang Nhung

PUBLICACIÓN MENSUAL

En español, inglés,
chino, laosiano y khmer

PUBLICADA EN LÍNEA

En vietnamita, inglés, chino,
francés, ruso, español, japonés,
coreano, laosiano y khmer
<http://vietnam.vnanet.vn>

Licencia No. 137/GP - BT
TTTT expedida el 17 de marzo de
2022 por el Ministerio de
Información y Comunicación

Impresión
HTC „JSC

REDACCIÓN CENTRAL:

79 Ly Thuong Kiet
Distrito de Hoan Kiem – Hanói
Teléfonos:
(84-24) 39 332300 – 39332301
Fax:
(84-24) 39 332291
E-mail:
vietnamvnp@gmail.com

REPRESENTACIÓN EN CUBA:

Calle 28 No. 116A, apto.2
entre 1ra. y 3ra., Miramar,
La Habana
Teléfono:
7204-3381 – Fax 7204-9158
e-mail: bavinacu@bavn.co.cu

**REPRESENTACIÓN EN
MÉXICO:**

Comte 85, e/Gutenberg y
Copérnico,
Col. Anzures, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11590, Ciudad de México.
Teléfono: **+52 555 5250 2639**
Email: homthuphanxa@gmail.com

SUMARIO

Nº 202 | ENERO 2025



6

Foto del mes
Vietnam campeón de la
Copa Asean 2024

Reportajes
Vietnam: paraíso de la
comida callejera

Perfiles
Quyên Thien Dac y la evolución
del jazz vietnamita

Descubriendo Vietnam
Misterios de los
"ojos de la puerta" de Hoi An

04

06

16

28

Nuestra
PORTADA



"Ojos de la puerta" con la parte central
en forma de cúpula convexa.
FOTO: THANH HOA/VNP



20

Enfoques

Exportaciones de arroz de Vietnam alcanzan nuevo récord

En 2024, las exportaciones de arroz de Vietnam establecieron un nuevo récord, tanto en volumen como en valor, con más de nueve millones de toneladas, generando 5 700 millones de dólares.

◀ Página 20



32



58

Turismo

Túneles de Vinh Moc: maravilla bajo las bombas y balas

32

Empresas y marcas

Pantio: moda de alta gama vietnamita

44

Cultura

Huella de la Exposición Internacional de Defensa de Vietnam

48

Artesanías

Maypaperflower: tradición e innovación

58



16



Vietnam campeón de la Copa Asean 2024



La selección vietnamita se coronó campeona de la Copa Asean de fútbol 2024 tras vencer a Tailandia por 3-2 en el partido de vuelta de la final, para lograr su tercer título del Sudeste Asiático con un marcador global de 5-3. En esta edición, Vietnam estableció un récord de siete victorias y un empate, anotando 21 goles y recibiendo solo seis. El equipo dirigido por Kim Sang Sik demostró ser la defensa más sólida del torneo ●



PIES DE FOTOS

1 - El primer ministro Pham Minh Chinh felicita a la Selección Nacional de Fútbol de Vietnam por su reciente victoria en el Campeonato de Fútbol del Sudeste Asiático - Asean Cup 2024. FOTO: VNA

2 - El primer ministro Pham Minh Chinh alza el trofeo de la Copa Asean 2024. FOTO: VNA

3 - En el estadio de Viet Tri (Phu Tho) se llevó a cabo la ida de la final de la Copa Asean 2024 entre Vietnam (rojo) y Tailandia (azul). Al minuto 59, Xuan Son marcó el primer gol de cabeza para Vietnam. FOTO: VNA

4 - Inmediatamente después de la victoria de Vietnam por 3-2 sobre Tailandia en la final de vuelta de la Copa Asean 2024, el 5 de enero de 2025, los aficionados en Hanói salieron a las calles para celebrar. FOTO: VNA



VIETNAM

paraíso de la comida callejera

Por VNP/NGAN HA, THANH HOA, THONG THIEN, THANH GIANG Y SON NGHIA Fotos: VNP



BÚNCÁ
BÚN ÔC
RIÊU CUA

BÀ TÂN

GOC PH
Corner Pub

ÁC

Turistas disfrutan de la comida callejera de Hanói. FOTO: THANH GIANG/VNP

PHỞ THỊN BỜ HỒ

61 ĐÌNH TIÊN HOÀNG từ năm 1955



La comida callejera vietnamita es mundialmente famosa por sus precios asequibles, su espacio íntimo y amigable y, especialmente, su frescura, sofisticación, atractivo, riqueza y diversidad de ingredientes, sabores y apariencia. Muchas figuras como el expresidente estadounidense Barack Obama, el ex primer ministro australiano Malcom Turnbull, el primer ministro canadiense Justin Trudeau, e incluso chefs famosos, como el fallecido Anthony Bourdain, de EE. UU., y Gordon Ramsay y Jamie Oliver, del Reino Unido, han dedicado elogios a estos platos nacionales.



4



5



6

Ven a Hanói a explorar la cocina de las 36 calles

La comida callejera de Hanói ha sido famosa durante mucho tiempo, porque no solo hay muchos platos deliciosos y atractivos, sino también por los interesantes espacios para disfrutarlos, entre los que se encuentran restaurantes populares, amigables y cercanos en todas las aceras y pequeños callejones en medio de las 36 calles antiguas de la urbe, repletas de transeúntes.

Destacados periódicos y sitios web de noticias de fama mundial, como CNN, The New York Times, The Guardian y National Geographic, han votado en numerosas ocasiones por los platos de la capital, especialmente el pho (sopa de fideos tradicional), un preparado nacido a principios del siglo XX, llevado por los vendedores ambulantes a todos los rincones.

PIES DE FOTOS

1 - El restaurante Pho Thin Bo Ho, en el número 61 de la calle Dinh Tien Hoang, Hanói, se fundó en 1955. FOTO: VIET CUONG/VNP

2 - 3 - Visitantes degustan el pho. FOTOS: VIET CUONG/VNP

4 - El bun cha consiste en fideos, carne de cerdo a la brasa y un tazón de salsa de pescado salada, agri dulce y picante. El plato tiene su origen en el norte de Vietnam y es el regalo más perdurable de la capital. FOTO: KHANH LONG/VNP

5 - Durante su visita a Vietnam en mayo de 2016, el expresidente estadounidense Barack Obama fue al restaurante Bun cha Huong Lien, en la calle Le Van Huu, para disfrutar el preparado. Desde entonces, el sitio ha sido conocido popularmente como el restaurante Bun cha Obama. FOTO: KHANH LONG/VNP

6 - Panadería en la urbe. FOTO: KHANH LONG/VNP



7

Hoy en día, para garantizar la higiene y la seguridad de los alimentos, y el orden en las calles, sus expendedores ambulantes casi han desaparecido, y en su lugar se han abierto restaurantes. En Hanói, el pho se vende por doquier, durante todo el día. Por un precio de unas pocas decenas de miles de VND (de dos a tres USD), los turistas pueden disfrutar de un delicioso, caliente y fragante tazón de pho, considerado un plato del “alma nacional”, y tener la oportunidad de ver la vibrante vida callejera de la urbe.

El bun cha (fideos de arroz con carne a la brasa) y los rollitos de primavera fritos también son muy conocidos en Hanói, especialmente desde que el expresidente Barack Obama y el famoso chef Anthony Bourdain eligieron disfrutarlos en un pequeño restaurante popular cuando visitaron la ciudad.

Es un plato que puede comerse en cualquier momento y no es difícil encontrar un restaurante que lo ofrezca en los callejones y aceras de la localidad. Su sabor es atractivo porque los trozos de carne se marinan ricamente, se asan calientes y se sirven con una armoniosa salsa agrídulce con papaya y zanahoria crujiente en rodajas finas.

Hanói tiene muchas otras ofertas gastronómicas exquisitas y muy baratas, como banh mi (bocadillo vietnamita), banh gio (pastel de arroz glutinoso), banh



8

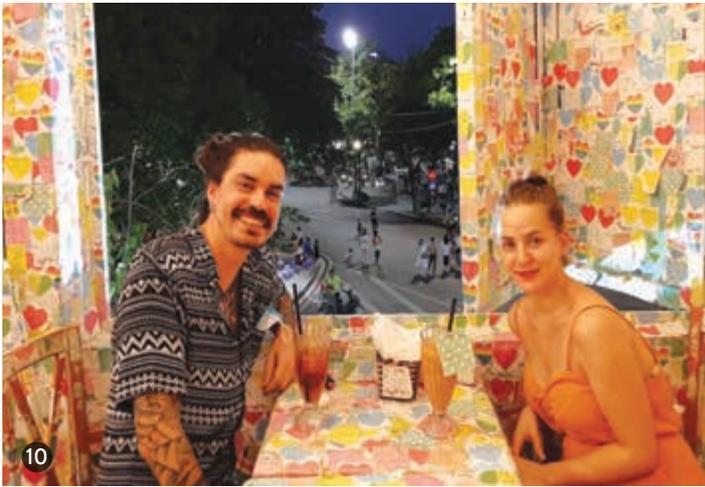


9

cuon (rollitos de arroz al vapor), banh tom (crepe de camarones), bun oc (fideos de caracoles), bun thang (caldo de fideos de arroz), bun rieu (sopa de fideos con cangrejo), bun moc (sopa de fideos con albóndigas de cerdo), bun dau mam tom (fideos con tofu frito y pasta de gambas), chao suon (gachas de costillas), café con huevo... Con solo unos 20 000 VND, alrededor de un dólar, puede disfrutarse de una comida rica y saciante.



11



PIES DE FOTOS

7 - 8 - Los rollitos de primavera fritos son una especialidad de Thang Long-Hanói. FOTOS: THANH GIANG/VNP

9 - Pequeño restaurante que vende banh da cua (fideos de arroz con puré de cangrejo). FOTO: THANH GIANG/VNP

10 - Turistas disfrutan de bebidas en una cafetería. FOTO: CONG DAT/VNP

11 - Tienda callejera de comidas para llevar en Hanói. FOTO: THANH GIANG/VNP

A través de la comida callejera, los visitantes pueden descubrir innumerables sorpresas interesantes sobre la vida, cultura, personalidades, así como costumbres y prácticas de los hanoyenses, en particular, y del pueblo vietnamita, en general.



La gastronomía de Hue sorprendió incluso a Anthony Bourdain

Según los investigadores, en el tesoro culinario vietnamita hay alrededor de 1 700 platos; en Hue, más de 1 300. La comida callejera allí tiene su origen en la cocina popular, por lo que el sabor también es típico del lugar: rico, colorido y picante. Podemos mencionar platos famosos como arroz con mejillones, nem lui (brochetas

de cerdo con hierba limón), bun mam nem (fideos de pescado sazonados), bun thit nuong (fideos de carne a la parrilla), banh canh (sopa de fideos gruesos), che bot loc (postre de tapioca), che hat sen (postre de semillas de loto), che dau ngu (postre de frijoles blancos), che dau van (postre de frijoles jacintos), banh beo (panqueque de



12



13

PIES DE FOTOS

12 - Bun bo Hue, un preparado famoso de la antigua capital imperial, se encuentra entre los 100 platos con mayor valor culinario asiático, reconocidos por la Asian Record Organization. FOTO: THANH HOA/VNP

13 - Descubra la comida callejera de Hue con auténticos sabores locales: banh beo, banh loc, arroz con mejillones, bun bo y otros. Cada plato transporta a los visitantes a la vida sencilla y la belleza natural de la urbe. FOTO: THANH HOA/VNP

14 - El establecimiento callejero de mot, una refrescante bebida de Hoi An elaborada hábilmente con muchas hierbas naturales. FOTO: THANH HOA/VNP

15 - Los extranjeros se entusiasman con el banh xeo, una popular comida callejera de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP

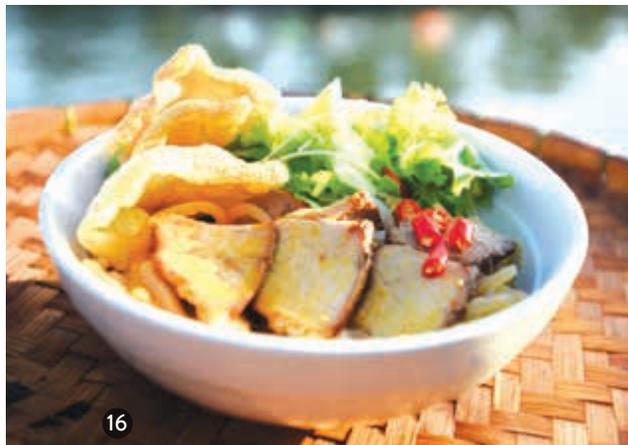
16 - Famoso plato cao lau, de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP



14



15



16

arroz con camarones a la plancha), banh bot loc (empanadillas de tapioca), banh nam (dumplings de arroz al vapor con camarones y cerdo)...

Aunque es comida callejera, debido a la influencia de la cultura culinaria de la antigua corte real, los platos de Hue se preparan y presentan de manera delicada y llamativa, con hermosos colores y cantidades moderadas; para mostrar elegancia, comer para disfrutar y no para llenarse.

No puede dejar de mencionarse el bun bo, un plato renombrado con un caldo rico en sabores de cerdo y ternera, con un olor ocasional a hierba de limón, salsa de pescado y el sabor picante del chile. Los preparados se sirven con verduras crudas, como lechuga, brotes de soja, flores y hierbas de plátano picadas, limón, chile... coloridos y frescos.

Por eso, cuando el difunto chef Anthony Bourdain venía a Hue para filmar la conocida serie culinaria "Anthony Bourdain: Parts Unknown", transmitida por CNN, exclamó: "¡El bun bo es la sopa más deliciosa del mundo que jamás haya disfrutado!". Y desde su introducción, la CNN no dudó en decir: "Si alguna vez has estado en Hue, en el centro de Vietnam, y no has pasado por el mercado de Dong Ba para disfrutar del bun bo, es una gran lástima".

En 2023, Hue ocupó el puesto 28 en el ranking de las "100 mejores ciudades gastronómicas del mundo" de Taste Atlas, un sitio de información culinaria de fama mundial.

Otras localidades de la región central, como Da Nang, Quang Nam, Quang Ngai, Binh Dinh y Khanh Hoa, también tienen comida callejera muy rica y diversa.



17

La quintaesencia de la cocina sureña

Si las cocinas de Hanói y Hue son sofisticadas y representan las regiones norte y central, la de Saigón-Ciudad Ho Chi Minh es la quintaesencia sureña con un estilo culinario rústico y cercano a la vida.

Por ejemplo, el com tam (arroz de granos rotos) se originó a partir de un plato elaborado con arroz defectuoso, partido y quebradizo, de los trabajadores pobres. Más tarde, se dieron cuenta de que los platos con este grano son muy fáciles de comer y se pueden combinar con diversos preparados de acompañamiento. Con el tiempo, el com tam se ha convertido en un alimento popular, ingrediente de variadas recetas. Además, los alimentos que lo acompañan también son más ricos y atractivos que antes, como costillas de cerdo a la parrilla, huevos fritos, verduras encurtidas... junto con un bol de sopa deliciosa. Y sentarse a disfrutar del com tam en una bulliciosa acera, al lado de un horno a la parrilla, se ha convertido en una imagen típica en Saigón.



18



19



Durante cinco años consecutivos (2019-2023), Vietnam ha ganado en muchas categorías de turismo culinario de la organización World Travel Awards. En 2022, figuró en la lista de los 10 países con las cocinas más atractivas del mundo, según la revista de viajes The Travel. A principios de 2023, la conocida publicación Travel + Leisure también sugirió a Vietnam como el principal destino culinario de Asia.

Actualmente, el com tam se ha convertido en una especialidad en muchos restaurantes y hoteles.

El banh xeo también es un plato famoso de esta tierra, con una elaboración bastante sencilla. Verter una cantidad diluida de harina de arroz en una sartén con aceite caliente hasta formar una costra fina y redonda, luego añadir los rellenos, incluyendo brotes de soja, cerdo, gambas... y freír hasta que estén crujientes. Cuando se fríe, el pastel produce un sonido de chisporroteo muy agradable, por lo que tal vez por eso el pastel se llama banh xeo (xeo en vietnamita es chisporroteo). Los panqueques calientes servidos con verduras crudas y una rica salsa de pescado con ajo y chile tendrán un sabor muy atractivo ●

PIES DE FOTOS

17 -18 - Turistas foráneos disfrutan de comidas callejeras en Ciudad Ho Chi Minh. FOTOS: THONG HAI/VNP

19 - La comida callejera de Saigón es una fusión cultural de este oeste, cada vez más diversa, con numerosos platos muy variados, únicos en forma, sabor y preparación. FOTO: THONG HAI/VNP

20 - El com tam (arroz de granos rotos) se ha convertido desde hace mucho tiempo en un plato típico que representa la sencillez y rusticidad de la gente de Saigón. FOTO: THONG HAI/VNP

21 - Si va a Saigón o a las provincias de suroeste y nunca ha probado el banh xeo, se ha perdido un plato rústico muy interesante y popular entre los comensales locales. FOTO: THONG HAI/VNP

22 - Brochetas de carne a la parrilla. FOTO: THONG HAI/VNP



QUYEN THIEN DAC y la evolución del jazz vietnamita

Por VNP/THAO VY Fotos: THANH GIANG

Después de haberse formado en el Berklee College of Music, de Estados Unidos, y de haber recorrido un largo camino musical, el reconocido saxofonista Quyen Thien Dac ha definido su misión: desarrollar y formar un estilo de jazz en Vietnam basado en el folclore y la música tradicional del país.

Un viaje musical

En su exitoso camino artístico, Quyen Thien Dac siempre ha estado agradecido a su padre, el famoso saxofonista Quyen Van Minh.

Desde muy joven, Quyen Thien Dac se dedicó intensamente a practicar el saxofón y a fortalecer su respiración para poder dominar ese instrumento. En 1995, se convirtió en el músico más joven en tocar con la Orquesta Sinfónica Nacional de Vietnam, un hito importante en su carrera.

Después, al tener más oportunidades de presentación, comenzó a sentir más claramente que “pertenece al mundo de la música”. Sin embargo, con su fuerte personalidad, siempre anhelaba crear en ese arte su propia y distintiva voz.

En 1994, su padre Quyen Van Minh compuso tres obras: “Ngau hung Tay Nguyen” (utilizando elementos de la región de la Altiplanicie Occidental), “Van vuaong” (con componentes del canto quan ho) y “Tieng khen goi ban” (con evocaciones del noroeste del país). Fue él quien sentó las bases para la experimentación en la composición de jazz basada en los colores musicales de las diferentes regiones de Vietnam.

El desafío para Quyen Thien Dac era superar la sombra de su progenitor, quien había creado una música de época dorada.

Cada etapa de su trayectoria fue una inversión cuidadosa y seria. Sin embargo, no fue hasta que unió todas esas piezas para crear un nuevo género que pudo afirmar con orgullo que estaba tocando su propio jazz, un jazz vietnamita. “La música me trae felicidad. Cuando toco, me siento muy feliz y quiero compartir esa energía positiva con la audiencia”, comentó sobre su pasión.



1



2



3



4

Jazz Viet

Según Quyen Thien Dac, cada músico tiene su propia misión y la suya es desarrollar el jazz en el país y fomentar un estilo nacional.

El jazz en Vietnam, opina el artista, está bastante desarrollado en comparación con otras partes del mundo. Muchos jóvenes lo tocan muy bien, pero aun así no pueden interpretarlo tan bien como los estadounidenses o los europeos. Por ello, considera, "la única forma para los músicos de jazz vietnamitas,

incluido yo mismo, es encontrar una dirección única y diferente".

La música folclórica siempre ha sido muy importante, es un elemento que puede ser explotado y desarrollado en un lenguaje propio, incluido el jazz. En consecuencia, la música local expresada a través del lenguaje improvisado del jazz es una gran esperanza para crear un estilo característico. De acuerdo con el artista, esto requiere que muchas personas lo



PIES DE FOTOS

1 - Un momento de fusión con la música de Quyên Thien Dac.
FOTO: THANH GIANG/VNP

2 - Combinación del saxofón de Quyên Thien Dac y el piano de la intérprete Pho An My. FOTO: THANH GIANG/VNP

3 - La banda se alista para el programa "Padre e hijo".
FOTO: THANH GIANG/VNP

4 - Quyên Thien Dac junto al grupo Dan Do, con instrumentos musicales de bambú. FOTO: THANH GIANG/VNP

5 - Padre e hijos: Quyên Van Minh, Quyên Thien Dac y Quyên Thien Loc, abren el programa con una pieza de jazz internacional. FOTO: THANH GIANG/VNP

6 - Dúo entre el artista y su padre, el músico Quyên Van Minh.
FOTO: THANH GIANG/VNP



comprendan y trabajen juntas, y tal vez en una o dos generaciones habrá resultados.

En 2003, Quyên Thien Dac produjo el álbum "Vietnam bong dang que huong", con composiciones propias. En 2011, lanzó el fonograma "A Oi" en Suecia.

También ha realizado un proyecto musical infantil con jazz, titulado Vietnamese Kids Song's Book, cuyo propósito es revivir recuerdos con obras atemporales, como "Chim vanh khuyen", "Chu ech con" y "Bac kim thang", entre otras.

Después de muchos años de estudiar y aprender en templos del género de Estados Unidos y Europa, regresó y se unió, primero a su padre, y ahora a músicos de su generación, combinando el jazz con elementos musicales tradicionales de Vietnam. La aspiración de Quyên Thien Dac no se limita a popularizar el jazz en su país natal, también quiere llevar el espíritu nacional a este género especializado utilizando material folclórico único y elevar la posición del jazz vietnamita en el mundo ●



1

Exportaciones de arroz de Vietnam alcanzan nuevo récord

Por VNP Fotos: VNA

En 2024, las exportaciones de arroz de Vietnam establecieron un nuevo récord, tanto en volumen como en valor, con más de nueve millones de toneladas, generando 5 700 millones de dólares.

Según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el país exportó en diciembre de 2024 más de 520 000 toneladas de arroz por un valor de 390 millones de dólares. En el acumulado de todo el año, el volumen y la facturación de sus exportaciones superaron los nueve millones de toneladas y los 5 700 millones de dólares, un 11 % en volumen y un 24 % más en valor, en comparación con 2023.

Filipinas es el mayor receptor del grano vietnamita, con una cuota del 46,1 %. Indonesia y Malasia se ubican en el segundo y tercer puesto con cuotas del 13,5 % y 8,2 %, respectivamente. En relación con igual período del año pasado, el valor de estas exportaciones al mercado filipino aumentó un 59,1 %, al indonesio un 20,2 % y al de Malasia en 2,2 veces.

Entre los 15 mayores mercados del arroz nacional, el de Malasia registró el de mayor aumento y el de China fue el de caída más pronunciada, con una disminución del 71,3 %.

PIES DE FOTOS

1 - Las exportaciones de Vietnam a Chile son principalmente bienes de consumo como textiles, calzado, arroz, mobiliario fabricado con materiales distintos a la madera, teléfonos de todo tipo y componentes... En la foto: Exportaciones de arroz en la Corporación de Alimentos del Sur (Vinafood 2). FOTO: VNA

2 - Cosecha en el área piloto donde se aplica un proyecto de producción de arroz de alta calidad y bajas emisiones en la comuna de Lang Bien, distrito de Thap Muoi, provincia de Dong Thap. FOTO: VNA

3 - Mecanización en la siembra para reducir la cantidad de semillas, implementando el monocultivo de arroz de alta calidad y bajas emisiones en el distrito de Long My, provincia de Hau Giang. FOTO: VNA

4 - Pulverización aérea de pesticidas en campos de arroz del distrito de Tan Hung, provincia de Long An. FOTO: PUBLICADA POR VNA





5



6



7

PIES DE FOTOS

5 - El agricultor Nguyen Van Em, de la comuna de Vi Trung, distrito de Vi Thuy, provincia de Hau Giang, explicó que el arroz cultivado según el nuevo modelo tiene un rendimiento mayor de lo habitual, al tiempo que se reduce la cantidad de semillas y fertilizantes. FOTO: VNA

6 - La nueva variedad de arroz OM3 es muy apreciada, se puede producir todo el año y en zonas ecológicas salinas del delta del Mekong. Cada flor de arroz tiene alrededor de 70 a 90 granos sólidos. FOTO: VNA

7 - Verificación de la humedad. FOTO: VNA

8 - Envasado para venta al exterior en la fábrica de la compañía Vinh Phat, provincia de An Giang. FOTO: VNA

9 - Envasado de arroz para exportación en la planta del grupo Loc Troi, en el distrito de Thoai Son, provincia de An Giang. FOTO: VNA

10 - Clientes japoneses realizan una encuesta directamente en la fábrica de procesamiento de la compañía Phuoc Thanh II. FOTO: VNA

Por primera vez, el valor de las exportaciones arroceras vietnamitas superó los 5 000 millones de dólares. Se estima que tal resultado se debe a que el precio promedio de exportación del arroz en 2024 alcanzó los 627 USD/tonelada, un 10,6 % más que en el año anterior.

Actualmente, el arroz aromático ocupa el 20 % de los envíos al exterior, mientras que el blanco representa el 70 %. El resto lo constituyen la variedad japónica y el arroz glutinoso.

“Vietnam está creando gradualmente una industria arroceras relativamente diferente a la de otros países. Al mismo tiempo, está enfocándose en productos de arroz de alta calidad, como el aromático. A partir de ahí, se va formando paulatinamente un espacio de mercado con productos diferenciados y se crean precios diferenciados”, dijo Do Ha Nam, vicepresidente de la Asociación de Alimentos de Vietnam.

Tran Kim Lien, presidenta de la junta directiva de Vinaseed Group, compartió que las empresas involucradas en la producción y comercialización de arroz han cambiado mucho, centrándose en mejorar la infraestructura, innovar en el procesamiento, la conservación y la organización de la producción. Muchas entidades han gastado decenas de millones de dólares en modernizar sus instalaciones, ampliar la producción y mejorar la capacidad de procesamiento y almacenamiento.

Para entrar con confianza en los países de la Unión Europea y Japón, entre otros, Vinaseed Group ha planificado cada área de producción por separado, tomando los estándares del mercado como objetivos de investigación para cumplirlos desde el principio. Construir una cadena de valor requiere ubicar áreas de producción especializadas con incentivos naturales y cumplir con el proceso para lograr la calidad más segura del arroz, apuntó Tran Thi Lien.



8



9



10

Los logros de Vietnam en la materia deben incluir la gestión nacional. La superficie cultivada es actualmente de 6 853 800 hectáreas, equivalente al 100,1 % de incremento respecto a igual fecha del año anterior. La producción estimada sobre superficie cosechada alcanzó los 42,12 millones de toneladas, un aumento de 101,1 %, y el rendimiento promedio fue de 61,5 toneladas/ha, para un ascenso de 0,6 toneladas/ha.

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural estima que, para 2024, la producción de arroz superará los 43 millones de toneladas, satisfaciendo las diversas necesidades del mercado interno en cuanto a cultivo, procesamiento, almacenamiento y seguridad alimentaria.

El hecho de que Vietnam haya exportado más de nueve millones de toneladas de arroz en 2024, según el viceministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Phung Duc

Tien, es el resultado de un largo proceso de coordinación con diversas localidades para implementar los objetivos de reestructuración del sector agrícola, incluido el arroz, encaminados a aumentar el valor y la calidad, avanzando hacia la reducción de emisiones. Esta tarea responde al proyecto de alcanzar un millón de hectáreas de cultivo de arroz de alta calidad y bajas emisiones, asociado con el crecimiento verde en la región del delta del Mekong.

“Hasta este momento, el 95 % de las variedades de arroz nacionales son de alta calidad, al igual que el 89 % de la producción. Si Vietnam implementa con éxito el proyecto de un millón de hectáreas de arroz de alta calidad y bajas emisiones para 2030, vinculado con el crecimiento verde en el delta del río Mekong, el valor de la industria arrocera ciertamente aumentará aún más. Esa es la ventaja nacional”, afirmó el viceministro ●



1

Promoción de áreas verdes urbanas en Vietnam

Por VNP Fotos: VNA

A principios de 2024, la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (Asean) concedió premios a productos y servicios turísticos de alta calidad, entre ellos las ciudades vietnamitas de Vung Tau (Ba Ria-Vung Tau), Hue (Thua Thien Hue) y Quy Nhon (Binh Dinh), honradas como “Metrópolis de turismo limpio de la Asean”. Durante el año pasado, esas urbes han contribuido a desarrollar marcas turísticas de alta calidad en la región.



La calificación de “Metrópolis de turismo limpio de la Asean” es un reconocimiento importante en los Premios de Turismo del bloque, que se otorgan bianualmente en los años pares. Para lograr el título, la ciudad debe cumplir 108 criterios en siete categorías, que incluyen: gestión ambiental, limpieza, gestión de residuos y conciencia de la protección del medio ambiente, espacios verdes, seguridad urbana, salud e infraestructura, y servicios turísticos adecuados y estándar. El hecho de que Vung Tau, Hue y Quy Nhon sean consideradas en esa categoría es una condición favorable para que promuevan y fortalezcan sus atracciones turísticas.

PIES DE FOTOS

1 - El 12 de junio de 2024, en el Palacio Kien Trung de la antigua capital imperial, tuvo lugar la clausura de la Semana del Festival Internacional de las Artes de Hue 2024, con diversas presentaciones de grupos y artistas nacionales e internacionales. FOTO: VNA

2 - Festival de Linternas, celebrado en el pabellón Nghinh Luong Dinh, de Hue. FOTO: VNA

3 - Conjuntos artísticos en la festividad callejera. FOTO: VNA

Esta es la segunda vez consecutiva que Hue recibe este título. Actualmente, la urbe es considerada una de las ciudades con el entorno más habitable de Vietnam. Además, sus marcas de turismo, como “Capital antigua, nuevas experiencias”, “Hue, ciudad festiva”, “Capital culinaria” y “Capital del ao dai”, atraen a numerosos turistas extranjeros.

Junto con Hue, Quy Nhon es un área urbana de clase I, bajo la administración de la provincia de Binh

Dinh, con una superficie de 285,49 km² y la ventaja de poseer un extenso litoral. Además de desarrollar modelos de gestión comunitaria para proteger los arrecifes coralinos y la vida acuática, ha contribuido a proteger el entorno ecológico, añadiendo valor al abrir oportunidades para desarrollar el turismo marino.

Con un paisaje natural prístino y muchas zonas impresionantes, Quy Nhon se destaca por la combinación armoniosa de montañas, rocas, hermosa



arena dorada y un romántico mar azul. Entre sus sitios relevantes figuran Ky Co, Eo Gio, Hon Seo, Hon Kho, Hai Giang, Ghenh Rang-Tien Sa, la bahía de Quy Nhon y la laguna de Thi Nai. A ellos se suman variedad de servicios, como turismo urbano, deportes de aventura, turismo comunitario, resorts y gastronomía, todos los cuales han creado un colorido cuadro cultural. Quy Nhon promueve asimismo la



6



7



8

preservación de patrimonios, valores culturales e históricos.

La ciudad de Vung Tau ha ganado este prestigioso premio en tres ocasiones, desde 2020. El actual título es válido de 2024 a 2026 y este año es un hito importante en la implementación de sus propósitos de desarrollo.

En el contexto de numerosas ventajas y desafíos entrelazados, todo el sistema político y la gente de Vung Tau se esfuerzan por mantener el estatus de "Metrópolis de turismo limpio de la Asean", cumpliendo los objetivos y tareas de desarrollo socioeconómico en 2024 ●

PIES DE FOTOS

4 - Anya Premier Hotel es el primer alojamiento en Quy Nhon reconocido de cinco estrellas. FOTO: PUBLICADA POR VNA

5 - El 2 de junio de 2024, centenares de personas participaron en la recolección y clasificación de basura en el Día Verde en Binh Dinh 2024, jornada organizada por el Centro Internacional de Vietnam para la Ciencia y la Educación Interdisciplinarias, ubicado en la ciudad de Quy Nhon, en coordinación con otros organismos locales, para celebrar el Día Mundial del Medio Ambiente (5 de junio) y el de los Océanos (8 de junio). FOTO: VNA

6 - La estatua de Cristo Rey en la ciudad de Vung Tau, la más grande de su tipo en Vietnam, es un destino imprescindible al visitar la urbe. FOTO: VNA

7 - La ruta del Maratón Internacional Strong Vietnam Vung Tau 2024 pasa por las carreteras más hermosas de la localidad. FOTO: VNA

8 - Crucero Thang Long en el puerto de Cau Da, ciudad de Vung Tau. FOTO: VNA

Misterios de los "ojos de la puerta" de Hoi An

Por VNP/THANH HOA

Inmersos en los más de 400 años del casco antiguo de Hoi An, los visitantes sienten curiosidad por una característica arquitectónica extraña y misteriosa en las casas antiguas: los "ojos de la puerta". Según costumbres antiguas, esta es una manifestación del culto a "mon than" (el dios de las puertas).



Los “ojos de la puerta” son un par de adornos decorativos que se colocan en la parte superior del marco de la entrada principal. Estadísticas del Centro de Administración y Preservación de Patrimonios Culturales de Hoi An indican que la antigua urbe cuenta con más de 200 diferentes modelos de ese símbolo, con diversos diseños y formas.

La decoración consta de dos partes principales: el centro y el borde. La parte central suele estar decorada con el símbolo del yin y el yang, en blanco y negro, así como con diseños de pistilos de flores y caracteres caligráficos como Phuc (Felicidad) y Tho (Longevidad). En algunos lugares, se decoran las piezas con una cinta roja.

Muchos investigadores consideran que estos detalles podrían haber aparecido cuando los chinos vinieron al puerto comercial de Hoi An, durante los siglos XVII y XVIII.

Según el especialista Phung Tan Dong, estrechamente vinculado a la vieja urbe, la costumbre de tallar los “ojos de la puerta” está basada en el animismo (la idea de que todo en el universo tiene alma). Se trata de la veneración de los dioses guardianes de la entrada, conocidos como “mon than”, que protegen las viviendas y los templos.

Estas piezas arquitectónicas muestran el intercambio y la transferencia cultural, especialmente con los chinos que vinieron a Hoi An para establecer sus negocios.

La singularidad del culto a los dioses de las puertas en la localidad recoge la rica diversidad de diseños según las concepciones del Feng Shui y el I Ching. Por ejemplo, se pueden diseñar las piezas de manera personalizada para alinearse con la hora y el año de nacimiento del propietario. Este es un rasgo distintivo de Hoi An en comparación con otras ciudades antiguas del sudeste asiático.

Algunos opinan que, debido a que la urbe era un bullicioso puerto comercial en el pasado, sus habitantes adoptaron la costumbre de las comunidades fluviales de otras partes del mundo de pintar ojos en ambos lados de la proa de las embarcaciones.

Este acto tenía como propósito invocar la guía de las deidades para que los barcos pudieran superar tormentas. A partir de esa tradición, los “ojos de la puerta” también se incorporaron a la decoración de las casas, manteniendo un significado similar de protección y orientación espiritual.

PIES DE FOTOS

1 - La casa antigua No. 49 de la calle de Le Loi, ciudad de Hoi An, tiene hermosos "ojos de la puerta". FOTO: THANH HOA/VNP

2 - Obra sin decoración de cinta roja. FOTO: THANH HOA/VNP

3 - "Ojos de la puerta" en la pagoda Ong, Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP

4 - Visitantes extranjeros se sorprenden con este especial detalle decorativo de las casas antiguas de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP

5 - Puente-pagoda Chua Cau, una famosa obra arquitectónica de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP

6 - La vivienda No. 83 de la calle de Nguyen Thai Hoc tiene "ojos de la puerta" en forma de crisantemo. FOTO: THANH HOA/VNP

7 - La belleza del casco histórico de Hoi An. FOTO: THANH HOA/VNP





En la conciencia de muchas generaciones, estos símbolos siempre han sido considerados protectores del hogar, y diferenciadores entre el bien y el mal, lo justo y lo injusto, y las personas honestas y las deshonestas. Al mismo tiempo, representan el anhelo de una vida próspera y feliz, de evitar desastres y adversidades, y de proteger contra la invasión de espíritus malignos que puedan afectar la armonía familiar o causar fracasos en los negocios.

Muchas casas antiguas de Hoi An conservan estas piezas arquitectónicas, como la Quan Thang, la Tan Ky y la Duc An. La primera de ellas es una de las más hermosas de la ciudad, con "ojos de la puerta" en forma de crisantemo adornado con cintas rojas, creando un diseño muy atractivo. A través de los altibajos de la historia y de los cambios de la sociedad, el casco antiguo de Hoi An ha preservado los valores únicos de una ciudad patrimonial junto al río Hoai, entre los que se destaca la cultura singular relacionada con los "ojos de la puerta" ●

Túneles de Vinh Moc maravilla bajo las bombas y balas

Por VNP/THANH HOA



1

Los túneles de Vinh Moc y el sistema de “aldeas subterráneas” de Vinh Linh, en la provincia de Quang Tri, son una obra maestra de la ingeniería militar del período más feroz de la guerra de resistencia contra Estados Unidos. Representan el espíritu indomable de los soldados y el pueblo de Vinh Linh, decididos a defender su patria y mantener las rutas de transporte hacia el frente.

Durante la guerra de resistencia contra Estados Unidos (1954-1975), Vinh Linh ocupó una posición estratégica crucial como punto de enlace entre el norte socialista y la retaguardia directa para el frente sur. El sitio era la puerta de entrada a la región septentrional de Quang Tri, con rutas estratégicas de transporte desde el norte hacia el sur. Entre 1965 y 1972, Vinh Linh sufrió más de medio millón de toneladas de bombas estadounidenses, lo que significa un promedio de siete por habitante.

Para enfrentar esta agresión destructiva, los soldados y la población de Vinh Linh, bajo el lema de “militarizar a todo el pueblo, fortificar toda el área”, construyeron un sistema intrincado de túneles y trincheras. Esas estructuras incluían sedes, almacenes, escuelas, hospitales, guarderías y salas de maternidad, entre otras dependencias, y se distribuían en zonas residenciales, caminos, campos y la costa, reemplazando las vías terrestres. Según los registros, los militares y los pobladores dedicaron 18 000 días de trabajo, y excavaron y transportaron más de 6 000 m³ de tierra y roca para completar la impresionante obra.

A finales de 1968, el distrito contaba con 114 túneles con una longitud superior a los 40 km, un sistema de trincheras de más de 2 000 y cientos de pequeños pasos bajo tierra. Esas construcciones dieron lugar a las primeras “aldeas subterráneas” en la historia de la guerra de Vietnam, reflejando la resiliencia y la determinación de no ceder “ni un centímetro, ni un milímetro”.

Entre ellas, los túneles de Vinh Moc, ubicados en las aldeas de Vinh Moc y Son Ha, comuna de Vinh Thach, son las más destacadas. Con una longitud de más de 1 060 m (sin contar los pequeños ramales), una altura de 1,7 a 1,8 y 13 entradas: seis hacia las colinas y siete hacia el mar, los pasos eran una red cuidadosamente diseñada. A lo largo de



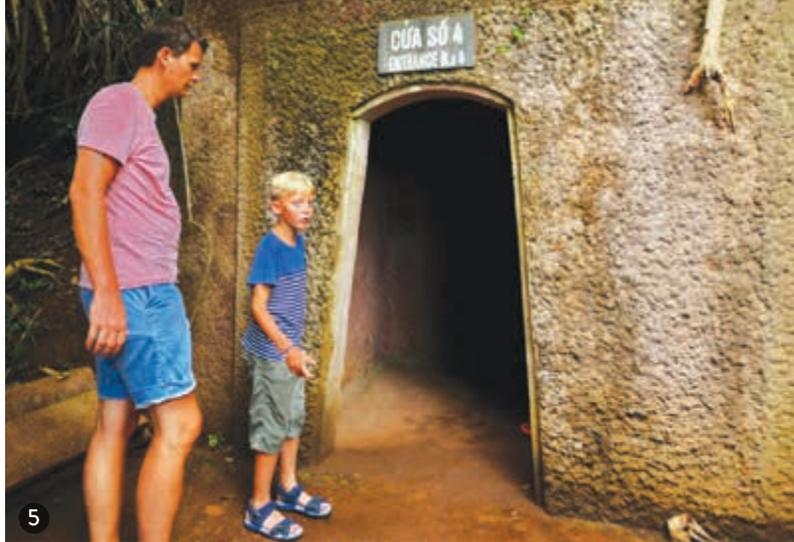
PIES DE FOTOS

1 - Turistas acceden al interior de los túneles de Vinh Moc por la puerta número 3. FOTO: THANH HOA/VNP

2 - Una entrada al interior del tunel de Vinh Moc. FOTO: THANH HOA/VNP

3 - Una guía explica a los visitantes sobre los túneles de Vinh Moc. FOTO: THANH HOA/VNP





sus paredes había pequeños compartimentos para alojar de dos a cuatro individuos. Además, contaban con una sala de capacidad para 50-60 personas, donde se realizaban reuniones, proyecciones de cine y eventos culturales, y otras instalaciones, como paneles informativos, salas de maternidad, tres pozos, baños, una sala de cirugía, una estación médica y cocinas.

El sistema se construyó en tres niveles: el primero, de 421,82 m de largo y a una profundidad de 8-11 m;

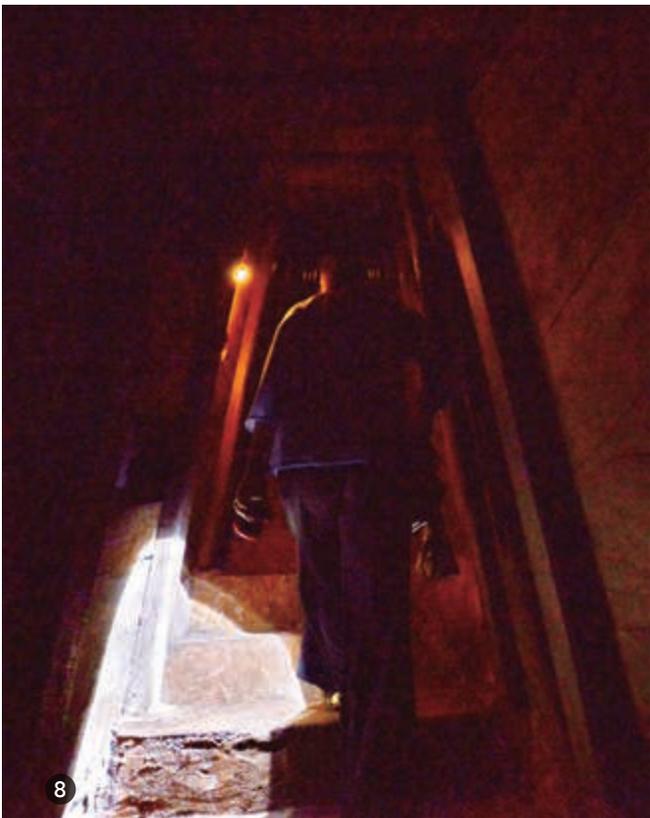
el segundo, de 508,08 m de longitud y a 11-15 m de profundidad; y el tercero, de 130,35 m de extensión y a 21-22,5 m de profundidad. La vida allí enfrentaba muchas dificultades: falta de luz, humedad en temporada de lluvias, calor en verano y condiciones sanitarias deficientes. Sin embargo, para sobrevivir, los soldados y el pueblo de Vinh Linh superaron todos los obstáculos. Durante casi 2 000 días y noches en los túneles, las "aldeas subterráneas" fueron testigo del alumbramiento de 60 niños, 17 de los cuales nacieron en los de Vinh Moc.



Lo más notable es que, a pesar de los intensos bombardeos, los túneles de Vinh Moc permanecieron intactos, sin ninguna pérdida humana, gracias a su diseño robusto y distribución estratégica. No solo eran refugios, sino también una prueba viviente del espíritu, la unidad y la creatividad de esa población.

La cineasta holandesa Janet Gardner, en su documental “Un mundo bajo la guerra: secretos de los túneles de Vietnam”, escribió: “En 1965, la gente de una provincia del centro de Vietnam (Quang Tri) estaba en la primera línea de una guerra cada vez más brutal. Para ellos, la contienda se había convertido en una lucha por la supervivencia. Pero en lugar de abandonar la aldea de sus ancestros, construyeron una red de túneles, creando un mundo bajo la guerra”.

Debido a su excepcional valor histórico, en 2014, la reliquia de los túneles de Vinh Moc y el sistema de “aldeas subterráneas” de Vinh Linh fueron reconocidos como monumentos nacionales especiales. Hoy en día, los túneles de Vinh Moc no solo son un legado trascendente, sino también un símbolo cultural que inspira el patriotismo, la determinación revolucionaria y la creatividad del pueblo vietnamita. Además, se han convertido en un punto destacado en la ruta turística de la Zona Desmilitarizada (DMZ) de Quang Tri, atrayendo a visitantes y contribuyendo al desarrollo económico local ●



PIES DE FOTOS

4 - Una de las 13 entradas a los túneles de Vinh Moc ha sido reforzada con concreto para proteger la estructura y servir al turismo. FOTO: THANH HOA/VNP

5 - Visitantes extranjeros entran al interior del túnel de Vinh Moc. FOTO: THANH HOA/VNP

6 - Los túneles son tan estrechos que solo puede caminar una persona a la vez, por lo que son muy oscuros y húmedos. FOTO: THANH HOA/VNP

7 - Turistas junto a un pozo para el suministro de agua. FOTO: THANH HOA/VNP

8 - La salida está reforzada con vigas de madera y tablas para evitar derrumbes. FOTO: THANH HOA/VNP

9 - Una guía dentro de los pasos subterráneos. FOTO: THANH HOA/VNP

10 - Vista del espacio estrecho y oscuro de la sala de maternidad. FOTO: THANH HOA/VNP

11 - Punto de vigilancia bajo tierra, excavado en la pared. FOTO: THANH HOA/VNP





La pianista BOKYUNG LEE

Por VNP/BICH VAN Fotos: THANH GIANG

“Banquete sobre las teclas” se titula el concierto que la pianista surcoreana Bokyung Lee ofreció recientemente en Hanói y Ciudad Ho Chi Minh.



INSPIRITO
School of Music



1

PIES DE FOTOS

1 - Escenario de "Banquete sobre las teclas" en Hanói. FOTO: THANH GIANG/VNP

2 - La artista, vistiendo el tradicional ao dai vietnamita, evidencia un profundo amor y comprensión de la cultura de esta nación. FOTO: THANH GIANG/VNP

3 - La pianista se fotografió con espectadores surcoreanos que residen y trabajan en Vietnam. FOTO: THANH GIANG/VNP

4 - Bokyung Lee con jóvenes vietnamitas. FOTO: THANH GIANG/VNP

El público tuvo la oportunidad de disfrutar de una novedosa fiesta musical. Piezas de la música clásica occidental en combinación con melodías populares vietnamitas causaron una fuerte impresión en los asistentes.

Bokyung Lee no solo se sumergió en las sonatas inmortales de Ludwig van Beethoven y las cuatro baladas de Frédéric Chopin, también experimentó con el folclore del norte de este país a través de "Chum hoa Vietnam" (Ramo de flores de Vietnam), composición para piano de Dang Huu Phuc, que fue recibida calurosamente por el público.

La obra incluye las piezas "Mua Xuan" (Primavera), "Mua" (Lluvia), "Lung lieng" (Mirada amorosa), "Buom hoa" (Mariposas y flores) y "Trong Com" (Tambor de arroz), que han sido interpretadas por la pianista en Estados Unidos y Corea del Sur.

Durante sus actuaciones, la artista, vistiendo el tradicional ao dai vietnamita, evidenció un profundo amor y comprensión de la cultura de esta nación.

Bokyung Lee se presentó aquí en 2016 en una gala de Corea del Sur-Vietnam, y participó en el programa anual de conciertos benéficos "Bufanda cálida para niños".



Bokyung Lee se graduó de la Escuela de Artes Escénicas de Seúl, la Universidad Gachon de Corea del Sur y la Universidad de Oregón, en Estados Unidos, donde fue galardonada como “Intérprete destacada en teclado”, con la puntuación más alta en ejecución de piano. También ganó allí el primer premio en el concurso de conciertos, con el No. 1 de Brahms. Al graduarse de esa institución, recibió un reconocimiento como “intérprete sobresaliente”.

La artista se ha presentado en numerosos conciertos para solista y orquesta, y también participa en la enseñanza como miembro de foros musicales en Estados Unidos, Corea del Sur y Vietnam.

También ha tenido muchas oportunidades de interactuar con artistas de la Academia Nacional de Música y de estudiar la música vietnamita. Además, se ha inspirado en las piezas para piano del compositor Dang Thai Son.

Durante esta estancia en el país, la intérprete surcoreana compartió sus conocimientos con numerosos jóvenes y, a través del atractivo menú de “Banquete sobre las teclas”, resaltó la delicadeza y la creatividad de la música tradicional vietnamita ●



Ha Giang y la belleza de las flores de alforfón

Por VNP/NGUYEN THANG Y CONG DAT

Cuando llega el otoño, la alta meseta rocosa de Ha Giang se cubre con una alfombra de flores de alforfón (tam giac mach), creando un paisaje de ensueño. Es el momento más especial del año, cuando la naturaleza pinta un cuadro vivo en medio de las majestuosas montañas de piedra caliza.





1

En esa región más septentrional de Vietnam, ni siquiera los lugareños saben con exactitud cuándo apareció esta flor. Solo conocen que es un cultivo cereal, utilizado para elaborar vino aromático y pasteles ricos, cuyas semillas se transmiten de generación en generación como una herencia preciada. Sus diminutas flores brotan en tonos blancos y rosados, tornándose gradualmente a un suave púrpura. Los pétalos se agrupan en una forma cónica con tres lados, encerrando un valioso grano en su interior.

Las frágiles flores de alforfón pintan un cuadro impresionante en las áridas tierras altas de Ha Giang. Cada año, entre noviembre y diciembre, transforman el paisaje, creando un mar de color rosa que contrasta con las montañas de piedra caliza.

Desde la ciudad de Ha Giang, la carretera Hanh phuc (Felicidad) lleva a este reino. La meseta de Dong Van, conocida por su aridez y sus rocas escarpadas, aparece como una cautivadora alfombra rosada que cubre las laderas de las elevaciones y los pueblos de Sung La, Pho Cao y otros puntos a lo largo de la vía que conduce a Dong Van, Meo Vac y el legendario paso de Ma Pi Leng.

La temporada de las flores de alforfón no es solo un fenómeno natural, sino también una marca cultural de



2



3



la etnia h'mong. Los arrozales en terrazas, adornados con estas plantas, destacan sobre el fondo gris de la piedra, creando un paisaje vivo y poético.

Para los lugareños, la tam giac mach es una flor hermosa, pero igualmente un recurso vital, que embellece el paisaje y constituye una fuente valiosa de alimento y medicina.

Si desea admirar las flores de alforfón, le recomendamos visitar Ha Giang entre octubre y diciembre. Prepare su cámara, unas cómodas botas de montaña y asuma un espíritu aventurero para vivir una experiencia inolvidable. En la temporada de floración, Ha Giang es una experiencia inolvidable para los amantes de los viajes y de la belleza virgen de Vietnam ●

PIES DE FOTOS

1 - El valle de Sung La es considerado el mejor lugar para admirar las flores de tam giac mach en Ha Giang. Los extensos campos, en suaves tonos de rosa y púrpura, crean una impresionante alfombra floral.

FOTO: CONG DAT/VNP

2 - Solo en Ha Giang, los visitantes pueden experimentar la plena satisfacción de contemplar las flores de alforfón creciendo entre las escarpadas rocas.

FOTO: CONG DAT/VNP

3 - La flor tiene una belleza rústica, crece en amplias superficies, se aferra a los acantilados, asoma detrás de antiguas casas de adobe o se esconde tímidamente junto a las carreteras. FOTO: CONG DAT/VNP

4 - Las flores de tam giac mach en el valle de Sung La, Ha Giang. FOTO: NGUYEN THANG/VNP

5 - La belleza de la planta atrae a los turistas a la meseta kárstica de Dong Van. FOTO: CONG DAT/VNP





PANTIO

moda de alta gama vietnamita

Por VNP/BICH VAN Fotos: THANH GIANG Y ARCHIVO

La moda actual no es solo un medio para expresar el estilo personal, sino también una historia de aspiraciones y de celebración de la belleza femenina. Pantio, fundada por la diseñadora Mai Phuong Anh, ha estado a la vanguardia, acompañando a las mujeres vietnamitas en la afirmación de su propio estilo.



Al recordar los primeros días de su emprendimiento, Mai Phuong Anh evoca con nostalgia la marca de vestidos de novia Phuong Anh, de la década de 1990. Con diseños innovadores y un ecosistema completo de servicios, rápidamente demostró su agilidad en los negocios y su capacidad para definir tendencias. Los trajes novedosos, combinados con servicios de fotografía, maquillaje y estudios de filmación, crearon una nueva ola en la industria de la moda nupcial en el norte de Vietnam.

Continuando con ese éxito, se estableció la fábrica de ropa Parosy, de suministro de productos “Made in Vietnam” a grandes marcas, como Zara, Mango, Esprit, y de exportación a otros países, entre ellos Alemania, Italia y Japón. También se producían trajes de actuación, disfraces de carnaval y diseños exclusivos para el mercado internacional. En 2010, Mai Phuong Anh fundó la marca Pantio, estableciendo un hito en el camino para promover la moda vietnamita.



PIES DE FOTOS

1 - Actualmente, Pantio cuenta con 60 showrooms en Vietnam.
FOTO: ARCHIVO

2 - La diseñadora durante una sesión de trabajo con sus colegas.
FOTO: ARCHIVO

Pantio rápidamente conquistó a las mujeres con una red de 60 showrooms en todo el país. Junto con un equipo creativo talentoso, Phuong Anh ha liderado la marca para crear colecciones únicas, contribuyendo a dar forma al estilo de la moda de alta gama. Los diseños no solo tienen una alta estética, sino que también se centran en la comodidad y la practicidad en la vida cotidiana.

En casi 15 años, Pantio ha ganado numerosos premios prestigiosos: Top 10 de Crédito de Vietnam (2021-2022), Marca Famosa de Asia-Pacífico 2023, Producto Famoso Nacional 2023. Estos reconocimientos tienen un significado especial en la afirmación de la posición de Pantio en este ámbito y la expansión de su influencia en el mercado internacional.

Recientemente, en el desfile "Coi nguon tinh hoa hoi tu", con motivo del 75 aniversario de la Universidad de Bellas Artes Industrial, la colección Fantasy, de Pantio, causó una fuerte impresión. Inspirada en el mundo de las ilusiones, Fantasy es un símbolo de la moda romántica y elegante, sugiriendo las tendencias de Otoño-Invierno 2024. Sus diseños utilizan colores sutiles, técnicas de corte y confección modernas y detalles decorativos minuciosos, mostrando una combinación perfecta entre arte y funcionalidad.

Al seleccionar materiales de alta calidad, como gasa, seda, seda salvaje, encaje floral y bordados hechos a mano, Pantio brinda una sensación de comodidad al usuario y realza la belleza femenina. Los diseños de Fantasy son una prueba de la dedicación y la capacidad de innovación continua de Pantio.

Además de ser una diseñadora talentosa, Phuong





Anh es una empresaria con visión a largo plazo. Ella inspira constantemente a las generaciones más jóvenes a través de historias de emprendimiento y perseverancia. En los eventos de moda, siempre enfatiza el papel de la creatividad y la calidad en la construcción de marcas, al tiempo que alienta a los jóvenes diseñadores a mantener su fe en el camino que han elegido.

Junto con el desarrollo de la marca, Pantio también participa en actividades sociales y apoya a la comunidad. Sus programas han dejado una profunda impresión, contribuyendo a elevar la posición de las mujeres en la sociedad.

La diseñadora Mai Phuong Anh, con su entusiasmo y talento, continúa haciendo de la marca Pantio un ícono de la moda vietnamita reconocido a nivel internacional. El éxito de la firma no solo es un orgullo personal para ella, sino que también es una prueba del potencial y la creatividad de la industria de la moda nacional en una era de integración y desarrollo ●



PIES DE FOTOS

3 - Cortes audaces y originales detalles estilizados. FOTO: THANH GIANG/VNP

4 - La colección crea hermosos efectos visuales, haciendo que cada diseño sea especial.

5 - Cada diseño de la colección cuenta su propia historia. FOTO: THANH GIANG/VNP

6 - La diseñadora Mai Phuong Anh presente en el desfile "Coi nguon tinh hoa tu". FOTO: THANH GIANG/VNP

7 - Las telas de alta calidad, como georgette de seda, no solo aportan comodidad, sino que también realzan la belleza de quien las usa. FOTO: THANH GIANG/VNP

8 - Meticulosas técnicas decorativas hechas a mano. FOTO: THANH GIANG/VNP

9 - La colección Fantasy refleja la moda contemporánea en un estilo romántico, lujoso y moderno. FOTO: THANH GIANG/VNP

HUELLA DE LA EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE DEFENSA DE VIETNAM

Por VNP/NGAN HA Fotos: KHANH LONG



La Exposición Internacional conmemoró el 80 aniversario de la fundación del Ejército Popular de Vietnam y el 35 del Festival de Defensa de Todo el Pueblo. FOTO: KHANH LONG/VNP



Con el fin de fortalecer y ampliar las relaciones internacionales y la diplomacia de la defensa, y al mismo tiempo compartir las políticas de construcción y desarrollo de la industria en este ámbito entre Vietnam y otros países, se realizó la Exposición Internacional de Defensa de Vietnam 2024, celebrada en el aeropuerto Gia Lam (calle de Nguyen Son, barrio Phuc Dong, distrito de Long Bien, ciudad de Hanói), del 19 al 22 de diciembre de 2024.





1

La exhibición, organizada por el Ministerio de Defensa Nacional, es uno de los eventos clave con motivo del 80 aniversario de la fundación del Ejército Popular de Vietnam y el 35 del Festival de Defensa de Todo el Pueblo (22 de diciembre).

Al asistir a su inauguración, el primer ministro Pham Minh Chinh destacó que Vietnam es un amante de la paz que valora la amistad, la rectitud y la equidad en las relaciones internacionales. El país se ha mantenido firme en su política exterior de independencia, autodeterminación y diversificación de las relaciones externas, además de ser un amigo y socio confiable de todas las naciones y un miembro proactivo y responsable de la comunidad internacional.

Resaltó que la nación expande proactivamente la diplomacia y la colaboración en materia de defensa con el objetivo de reforzar la amistad y el entendimiento mutuo, generar confianza y resolver los problemas de seguridad con sus pares globales para prevenir conflictos y guerras, de acuerdo con los principios básicos del derecho internacional, contribuyendo a la paz, la prosperidad y la cooperación para el desarrollo común, tanto en la región como en el mundo.



2



3



4

El premier enfatizó que el evento es un testimonio de los aportes de Hanói a la colaboración en materia de defensa, así como un símbolo de confianza, respeto y buena voluntad en la cooperación entre las naciones.

Pham Minh Chinh expresó su esperanza de que la exposición constituya un gran éxito y brinde muchas oportunidades para compartir experiencias, intercambiar avances científicos y tecnológicos, y promover el desarrollo del comercio militar, abriendo un futuro prometedor de colaboración, de acuerdo con el espíritu de "Paz, Cooperación y Desarrollo".

En esta cita, el anfitrión mostró 68 tipos de armas y municiones. La participación de 66 delegaciones extranjeras y más de 240 empresas de defensa de 49 países refleja la reputación de Vietnam en este campo. Otros Estados también presentaron equipos del ejército de tierra, dispositivos de comunicación, sistemas de operaciones cibernéticas y de entrenamiento. La exposición mostró la innovación tecnológica mediante el uso de tecnología de mapeo 3D, de maquetas de las campañas de Dien Bien Phu y de Ho Chi Minh. Se aplicó la tecnología de realidad virtual (VR) para simular los acontecimientos de las etapas de la campaña de Dien Bien Phu, incluyendo los ataques del ejército nacional en el valle de Muong Thanh, aviones bombardeando el aeropuerto de Tan Son Nhat, así como los tanques 843 y 390 entrando en el Palacio de la Independencia en la campaña Ho Chi Minh.

En el marco de la exhibición se organizaron seminarios sobre "Armas y equipos de alta tecnología; equipos no tripulados: aplicaciones en actividades militares actuales y futuras", y la cooperación en la defensa entre Vietnam y otros países. El acontecimiento es una oportunidad para que el país dé la bienvenida a amigos internacionales, comparta la cultura y la gastronomía, y presente la imagen de la nación y de la gente vietnamita ●



PIES DE FOTOS

1 - El primer ministro visita el stand nacional. FOTO: KHANH LONG/VNP

2 - Dirigentes del Ministerio de Defensa Nacional de Vietnam se reúnen con los de otros países. FOTO: KHANH LONG/VNP

3 - Stand de Viettel Vietnam. FOTO: KHANH LONG/VNP

4 - La exhibición atrae la atención de muchas personas. FOTO: KHANH LONG/VNP

5 - Espacio de exhibición de Viettel Vietnam. FOTO: KHANH LONG/VNP

6 - Sistemas y equipos de la fuerza de defensa aérea-antiaérea y de la terrestre. FOTO: KHANH LONG/VNP

7 - La zona de exhibición de Estados Unidos atrae la atención de muchas personas. FOTO: KHANH LONG/VNP





1

La cultura popular a través de la creatividad de la Generación Z

Por VNP/NGAN HA Fotos: KHANH LONG

Organizada por Tired City y el Centro de Actividades Culturales, Científicas y Educativas del Templo de la Literatura (Van Mieu-Quoc Tu Giam), la exposición “Lo folclórico en la Generación Z” ha reunido 39 obras de ilustradores jóvenes de todo Vietnam. La muestra ha abierto las puertas a una nueva perspectiva sobre la cultura tradicional vietnamita, cautivando a un amplio público amante del arte.



2

En la exhibición, el público puede sumergirse en la belleza de la cultura popular vietnamita a través de las ilustraciones frescas y creativas de jóvenes artistas. Este viaje cultural ofrece perspectivas únicas sobre las pinturas folclóricas de Dong Ho, el arte del hat boi y los Ve noi nguoc o versos al revés (versos cómicos con sentido invertido), revelando muchos detalles fascinantes.

Desde la pintura y las artes escénicas hasta la literatura, la exposición presenta una visión diversa de la cultura popular, un legado transmitido de generación en generación, cuyo carácter cercano, flexible y cotidiano ha permitido que perdure en el corazón de los vietnamitas. Ahora, bajo la mirada de la Generación Z, se renueva, adaptándose ingeniosamente a los tiempos modernos.

El hat boi (también nombrado hat tuong en el norte del país), una manifestación escénica compleja, ha cautivado a la ilustradora Vei Vei por su belleza estética. De ahí surgieron sus proyectos “Boi Tu” y “Boi Ky”. El primero presenta los términos y símbolos del hat boi mediante caracteres escritos. El “Boi Ky” profundiza en el estudio de las obras del tuong más representativas.

El verso al revés es una característica distintiva de la literatura popular nacional, que ofrece risas a los niños a través de acertijos y rimas divertidas. Cercano a las fábulas y a la poesía satírica, esta expresión es ideal para la curiosidad de los pequeños. Con el verso “Bao gio cho den thang Ba”, el artista PAO ha creado ilustraciones humorísticas, brindando al público una experiencia nueva.



3

Las pinturas de Dong Ho, un ícono de la cultura popular nacional, han sido recreadas creativamente por el artista Meaptoopia en su serie "Dong Meo". Al combinar imágenes tradicionales con adorables gatitos, ha logrado una obra, a la vez, familiar y novedosa.

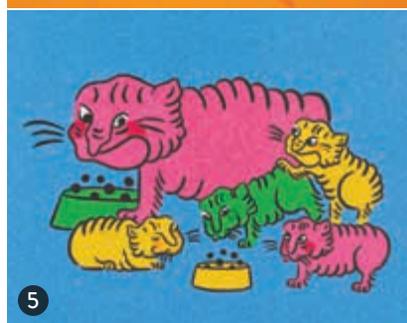
Le Xuan Kieu, director del Centro de Actividades Culturales, Científicas y Educativas del Templo de la Literatura (Van Mieu-Quoc Tu Giam), ha señalado que la muestra evidencia la vitalidad de la cultura popular. La creatividad de la generación joven ha contribuido a preservar y desarrollar este patrimonio, enriqueciendo así la rica diversidad cultural de Vietnam ●

PIES DE FOTOS

- 1 - Las diversas formas de arte escénico de Vietnam son ilustradas por la joven generación a través de singulares obras abstractas, manteniendo, al mismo tiempo, la belleza cultural nacional. FOTO: KHANH LONG/VNP
- 2 - Comentarios de visitantes nacionales e internacionales sobre la exposición. FOTO: KHANH LONG/VNP
- 3 - "Lo folclórico en la Generación Z" se exhibe en el espacio del monumento nacional del Templo de la Literatura (Van Mieu-Quoc Tu Giam). FOTO: KHANH LONG/VNP
- 4 - "Phi Ho quy Chau" es uno de los fragmentos clásicos de las obras del tuong tradicional. FOTO: KHANH LONG/VNP
- 5 - "Gia dinh" se inspira en una manada de gatos. FOTO: KHANH LONG/VNP
- 6 - "Ky Yen" transmite un mensaje sobre una festividad de gran importancia en la vida espiritual de la gente del sur de Vietnam y los artistas del hat boi. FOTO: KHANH LONG/VNP



4



5



6



PICKLEBALL

un nuevo deporte que atrae a los vietnamitas

Por VNP/NGAN HA Fotos: KHANH LONG

1

El pickleball es un deporte que se originó en Estados Unidos y luego se extendió a países de todo el mundo. Recientemente, se ha convertido en un nuevo ejercicio físico popular en Vietnam porque ofrece a los jugadores experiencias interesantes y desafiantes.

PIES DE FOTOS

1 - Competición en dobles. FOTO: KHANH LONG/VNP

2 - Competición individual. FOTO: KHANH LONG/VNP

Tran Huyen Trang, instructora de tenis en la Universidad de Educación Física y Deportes de Bac Ninh, quien también enseña el pickleball, explicó que ese deporte se introdujo en Vietnam hace tres años, cuando los vietnamitas de ultramar llegaron a Ciudad Ho Chi Minh para jugarlo, y en abril de 2023, se extendió a Hanói. Es una disciplina sencilla, que pueden practicar personas de todas las edades, por lo que es considerado un entretenimiento familiar.

A los debutantes, se les enseña cómo sostener la raqueta con tres estilos de agarre: de tenis de mesa, de bádminton y de tenis. Después, se les entrena en sentir la pelota para poder atrapar la caída. El pickleball combina elementos de los tres deportes antes mencionados, por lo que requiere buenos reflejos. Si alguien ya los practica, solo se necesitan unas cinco sesiones para jugar pickleball. A otros les llevará un poco más de tiempo.

El partido se realiza en un terreno de alrededor de 13 metros de longitud y seis de ancho, similar a una cancha de bádminton, la red se coloca cerca del suelo como en el tenis y las líneas están divididas como en el tenis de mesa.

El deporte se ejecuta en dos tipos de partidos: individuales y dobles. Debido a los reflejos que requiere, los encuentros a menudo se dividen en grupos de edad: Sub-19, Sub-35 y Sub-50.

Al comienzo de cada encuentro, el sacador se para en la línea delimitadora trasera y golpea la pelota de forma cruzada



2



3

a la parte del campo diagonalmente opuesta, sin que toque el suelo dos veces. Siempre hay que tener en cuenta la zona de no volea. El servicio debe ser recibido por debajo y cada equipo debe dar su primer golpe después de que haya botado. Después de que la pelota haya botado una vez en cada lado, entonces ambos conjuntos pueden volarla sin botar, hasta que uno de los dos cometa un error. Según las reglas de este deporte, puede anotar puntos el jugador o la pareja que saca. Y los puntos los gana el jugador que ha sacado y tiene lugar cuando falla el oponente. El primer juego es a 11 puntos con diferencia de dos, es decir, si ambas partes están empatadas a 10, el juego continuará hasta que un equipo gane por dos puntos. En el torneo estándar, un partido cuenta al mejor de tres juegos disputados a 11 puntos. En los alternos, el director del torneo puede elegir que algunos o todos los partidos consten de un juego a 15 puntos o un juego a 21 puntos con una victoria por, al menos, dos puntos.



4



5



6



En Vietnam, los torneos de pickleball no son solo a nivel nacional, sino también internacionales. Los jugadores profesionales esperan que, en el futuro, se aplique al contenido competitivo de las principales citas deportivas ●



PIES DE FOTOS

3 - El pickleball fue importado de Estados Unidos y muchos vietnamitas lo adoran. FOTO: KHANH LONG/VNP

4 - Los practicantes deben aprender a sujetar la raqueta. FOTO: KHANH LONG/VNP

5 - La disciplina combina elementos de tenis, bádminton y tenis de mesa, por lo que requiere de buenos reflejos. FOTO: KHANH LONG/VNP

6 - Después del saque, ambos equipos se turnan para golpear la pelota hasta que uno de ellos se equivoque. FOTO: KHANH LONG/VNP

7 - Participantes en un torneo organizado por la Televisión de Vietnam (VTV). FOTO: ARCHIVO

8 - El pickleball no discrimina quién puede practicar este deporte. FOTO: ARCHIVO

9 - Los dos conjuntos en competencia se alternan con la pelota hasta que alguno cometa un error. FOTO: KHANH LONG/VNP





Maypaperflower

tradición e innovación

Por VNP/BICH VAN Fotos: THANH GIANG

Maypaperflower es una marca de flores de papel impregnada de la esencia de la antigua capital de Hue. Fue fundada en 2019 gracias a la pasión de Phan Ngoc Hieu, originaria de esa urbe. Con el deseo de preservar y desarrollar este arte tradicional, Hieu ha innovado continuamente, llevando sus productos artísticos de papel al mundo.





En un pequeño espacio decorado con un relajante tono verde, Maypaperflower da la bienvenida a los amantes de las flores con obras de arte singulares, hechas de papel. Cada artículo refleja la esencia del oficio tradicional de confección de flores de papel de la aldea de Thanh Tien, de más de 300 años de antigüedad. Las piezas combinan armoniosamente las técnicas tradicionales con la innovación moderna, creando un estilo distintivo y atractivo.

Las flores están elaboradas con papel artístico de alta calidad, duradero y respetuoso con el medio ambiente, y los marcos de los cuadros son de madera natural tratada cuidadosamente para garantizar también su calidad y durabilidad.

Los productos de Maypaperflower han llegado a varios países del mundo, lo cual no solo afirma su calidad, sino que también contribuye a difundir la imagen del país y la gente de Vietnam.

Además de su valor artístico y comercial, la compañía tiene un importante impacto social al brindar oportunidades laborales a las trabajadoras, especialmente a aquellas en situaciones difíciles. Muchas han logrado una vida más estable gracias a ese oficio. El uso de papel respetuoso con el medio ambiente y materiales naturales también contribuye a la protección del entorno.

Maypaperflower sigue innovando para crear nuevas líneas de productos, cada una con belleza particular que satisface las necesidades de los clientes.



PIES DE FOTOS

- 1 - Phan Ngoc Hieu intercambia ideas con una artesana. FOTO: THANH GIANG/VNP
- 2 - Artículos de flores de papel. FOTO: THANH GIANG/VNP
- 3 - Mucha meticulosidad, sutileza y paciencia se requieren durante el proceso de elaboración. FOTO: THANH GIANG/VNP
- 4 - 5 - Productos de flores de papel. FOTOS: THANH GIANG/VNP
- 6 - Cuadro de flores de papel. FOTO: THANH GIANG/VNP
- 7 - Hermosos colores vibrantes. FOTO: THANH GIANG/VNP



En 2020, la marca ganó el premio A en una competencia de emprendimientos, organizada por la provincia de Thua Thien-Hue. Al año siguiente, sus productos fueron seleccionados como emblemas en los Premios a la Excelencia en Relaciones Públicas y Comunicación. En 2022, fue una de las 29 empresas de impacto social apoyadas por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) en Vietnam. El 18 de mayo de 2024, Maypaperflower Factory se inauguró oficialmente en el No. 59 de la calle de Hoang Thi Loan, en la ciudad de Hue. La firma alcanza los estándares adecuados para exportar al mercado internacional.

Las obras de Maypaperflower reflejan la esencia de la vieja urbe, preservando los valores culturales tradicionales y fomentando la creatividad. Con la dedicación de Hieu y un equipo de artesanos talentosos, la entidad promete seguir creciendo, consolidando su posición en el mercado y promoviendo la belleza de la cultura vietnamita en el mundo 🍷





Banh chung den

joya culinaria de la etnia tay en Bac Ha

Por VNP/CONG DAT

El banh chung den (pastel de arroz glutinoso negro), una especialidad única de la comunidad minoritaria tay en Bac Ha, Lao Cai, se ha convertido en un ícono gastronómico indispensable en cada festividad. Con su misterioso tono oscuro, su aroma característico y su sabor intenso, el pastel no es solo un alimento, sino también una historia cultural.

El color negro del pastel se debe a la capa de arroz glutinoso teñida con el carbón del árbol nuc nac (*Oroxylum indicum*), una especie forestal muy valiosa. La combinación armoniosa de ingredientes naturales, como arroz glutinoso de las tierras altas, cardamomo, panceta de cerdo, frijoles mungo, sal, pimienta..., ha creado un sabor inolvidable. Aunque originalmente se consumía solo durante el Tet (Año Nuevo Lunar), hoy se ha convertido en un producto muy popular entre los turistas que visitan la región.

Las hojas se lavan y secan cuidadosamente. Luego, se coloca en ellas arroz glutinoso, panceta de cerdo picada en cubos, frijoles mungo pelados, sal, pimienta



y una pizca de carbón, y se envuelve firmemente. El pastel se cuece durante aproximadamente 8-10 horas.

La etapa de quema del nuc nac y tamizado del carbón es la más importante, ya que determina el color y sabor característico del preparado. Se suelen seleccionar plantas maduras y de buena calidad. El carbón, después de ser molido, se mezcla uniformemente con el arroz glutinoso. Según la medicina tradicional, el carbón de nuc nac tiene propiedades refrescantes, ayuda a eliminar el calor y las toxinas y, al mismo tiempo, da un misterioso color negro al pastel.

El cardamomo es un ingrediente indispensable en el relleno del plato. Su aroma intenso combinado con la riqueza de la carne y la suavidad de los frijoles crea un sabor inolvidable. Además, tiene muchos beneficios para la salud, como estimular la digestión y mejorar el apetito.

El banh chung den se puede disfrutar caliente o frío, acompañado de salsa de pescado o de chile. La suavidad del arroz glutinoso, la riqueza de la carne, la suavidad de los frijoles mungo, combinados con el aroma del cardamomo, crean una experiencia culinaria inolvidable.

Gracias a su sabor singular y su profundo significado cultural, el banh chung den ha trascendido las fronteras de la cocina tradicional y se ha convertido en un orgullo gastronómico de Bac Ha. Hoy en día, atrae a turistas de todo el mundo que buscan probar la auténtica cocina vietnamita ●



PIES DE FOTOS

1 - Los ingredientes incluyen especialidades de las tierras altas, como arroz glutinoso, cardamomo, carne de cerdo negro, frijol mungo y, lo más distintivo, el color negro, que proviene del carbón vegetal del árbol nuc nac. FOTO: CONG DAT/VNP

2 - La proporción de carbón y arroz glutinoso se ajusta cuidadosamente para obtener un color negro atractivo sin alterar el sabor del pastel. FOTO: CONG DAT/VNP

3 - Primero, se extiende la hoja de dong con la parte verde hacia arriba para que el pastel tenga un aspecto más atractivo. A continuación, se colocan dos lonchas de carne como relleno sobre la capa de arroz, y se finaliza cubriendo todo con otra capa de arroz. El tamaño del pastel depende de la preferencia de quien lo envuelve. FOTO: CONG DAT/VNP

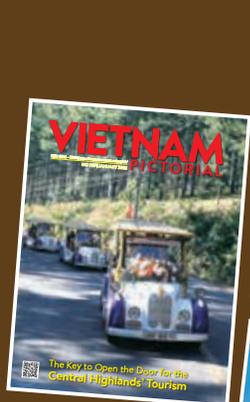
4 - El carbón del árbol nuc nac se muele hasta obtener un polvo fino que se mezcla con el arroz glutinoso. FOTO: CONG DAT/VNP

VIETNAM

La Revista Ilustrada Vietnam, originalmente llamada Imágenes de Vietnam, lanzó el primer número el 15 de octubre de 1954.

En la actualidad, la Revista Ilustrada Vietnam se publica en versiones impresas en cinco idiomas: inglés, chino, español, laosiano y khmer, y se distribuye en más de 150 países con una circulación de 300 000 ejemplares. La Revista Ilustrada Vietnam está presente en más de 80 bibliotecas en el mundo y es la única publicación vietnamita que circula en América Latina.

La revista abrió una página electrónica que ofrece informaciones en diez idiomas con visitas frecuentes de 15 millones lectores de unos 140 países y territorios de todo el mundo.



REVISTA ILUSTRADA VIETNAM

Transmitiendo imágenes del pueblo vietnamita a los cinco continentes



<https://vietnam.vnanet.vn/spanish/>