

## **Lago de Espada Restaurada de la ciudad milenaria de Hanói**

Hanoi- la capital de Vietnam- es una ciudad emblemática del país que cuenta con más de 1000 años. Al mencionar a Hanói – la ciudad entre aguas - no se puede olvidar el lago Hoan Kiem (el Lago de Espada Restaurada). El lago es uno de los principales lugares pintorescos de la ciudad. Para los ciudadanos el lago es una parte imprescindible de la historia de la ciudad milenaria. Antiguamente el lago era una vez parte del Río Rojo pero por el cambio del curso del río se formó el lago. Principalmente fue llamado Luc Thuy (agua verde) por sus aguas de color verde todo el año. Su nombre Hoan Kiem (Lago de espada Restaurada) se adquirió en el siglo XV con una leyenda mítica. Cuenta la leyenda que cuando Le Loi vivía en la tierra de Lam Son, recibió una espada preciosa que luego utilizó durante diez años de la guerra contra los invasores. Después de ganar la independencia nacional se hizo Rey. Un día, cuando estaba paseando por las aguas verdes del lago, una tortuga emergió, el Rey tomó hacia fuera su espada señalándole. La tortuga le arrebató la espada y se sumergió. El Rey pensó que Dios le había dado la espada en la guerra y tuvo que restaurarla, entonces cambió el nombre del lago a Hoan Kiem.

En un islote al norte se encuentra el templo de Ngoc Son del siglo XIV, con la tortuga en una urna de cristal que mantiene viva la leyenda. El templo se accede por medio del puente de madera roja laqueada de Huc. El lago es realmente un símbolo de la ciudad que vale la pena para visitar. Hay muchos [hoteles de lujo en Hanoi](#) en la zona para quedarse.

### La gastronomía de Hanói

Comer en Hanói es es una inspiración, una experiencia interesante ya que la cocina de los hanoyeses es arraigada en sus tradiciones con recetas únicas, asimismo es reconocida por sus cualidades nutritivas, muy apreciada por sus ricos sabores y cuidadosas presentaciones.

Lo más llamativo de su cocina son numerosas recetas preparadas a base de arroz como: Pho (un plato de sopa caliente con fideos de arroz) , Bun Cha (fideos de arroz con carne de cerdo a las brasas), "Banh Cuon" (hoja de arroz con relleno de carne o huevo), "Bun Thang" (Bún Thang – fideos de arroz con tajaditas de carne y huevo)... Sobre todo Pho es el más popular. Esta sopa especial, muy nutritiva y que no engorda, tiene origen hace unos 100 años. Se sirve bien caliente en un tásón de porcelana y condimentado al gusto con limón o vinagre, ají picante, pimienta y salsa de pescado. El "Pho" es bueno y apropiado tanto para desayuno como para comida o cena. Bat Dan, Ly Quoc Su, Nguyen Khuyen, Hai Ba Trung, Hang Bot, ... son los lugares muy recomendables para disfrutar de los platos típicos de Hanói.

Fuente: [Đặt khách sạn](#)