



ארץ טרופית יפה

פיליפינים היא אחת המדינות היפות והמרתקות ביותר שהישראלים עוד לא מכירים • **נטלי גרויסמן** דילגה בין איים טרופיים, שטה בסירת במבוק לתוך מפל אימתני וגילתה את הבירה מנילה הענקית והמפתיעה

מהברים על החוף קטנים ואינטימיים וחלקם מרווחים יותר, ומציעים גם ריקודים בפנים וגם הופעות מוזיקליות על החוף. התיישבנו בחלקת החוף של Epic, אחד הברים הפופולריים, שם הסבירו לנו שמינימום ההזמנות לשולחן צריך להגיע ל-6,000 פזו פיליפיני (כ-470 שקל). אבל זהו היוצא מהכלל: מחירי האלכוהול והמוזון באי נמוכים ביחס למקובל במקומותינו. בקבוק בירת סן מיגל (הבירה הנפוצה בפיליפינים), למשל, יעלה כבר בסביבות עשרה שקלים. בכל זאת, הברדל עיקרי בין בורקאי לבין "מקביליו" התאילנדים, לפחות נכון לעכשיו, הוא בהרכב התיירים שבו. ישראלים, למשל, כמעט שאין. לעומת זאת, הדרום-קוריאנים – אוכלוסיית התיירים הגדולה בפיליפינים – בהחלט מראה שם נוכחות יפה. למרות הפופר-לריות של האי, האווירה בבורקאי אינה המוגנת או סואנת, ויש נינוחות ושקט באוויר. עוד אלמנט בולט בבורקאי, אבל כזה שחזר על עצמו בכל חלקי מסענו, הוא הנועם והאדי-בות של המארחים. נכונות הפיליפינים המ-קומיים לשרת ולסייע במאור פנים ובכל רגע הייתה שזורה כחוט השני בכל מגעינו עימם. בין אם מדובר היה בעובדי המלונות ומקומות הבי-לוי שביקרנו בהם ובין אם בשוטרים או בעובדי אורח שנקרו על דרכנו. גם הניקיון המוקפד של החופים מעורר התפעלות. אם תשליכו בדל סיי-גריה על החוף, ייגש אליכם מיד פקח.

קרבות באפאלו באי הקריסטל

זה יהיה לגיטימי לנצל את ההזדמנות בבורקאי לרביצה עצלה על חוף הים, תחת אחת השמי-שיות הרבות הפזורות בו, אבל לגמרי מומלץ לשבור את השגרה הזאת עם הפעילות המכר-נה "דילוג בין איים" (islands skipping). אנחנו נחשפנו רק לחלק מהאתגרים המענגים שמציע דילוג כזה, ונשארנו עם טעם של עוד.

כפי ששורר בפיליפינים בכל ימות השנה. ביוני מתחיל החורף הפיליפיני, שבעיקר מוסיף גש-מים מזדמנים אך תכופים למדי לחום המקומי. אבל את הבירה הפיליפינית נשאיר להמשך. קודם כל: בורקאי, לטובת המשוועים לנופש בטן-גב תחת השמש. בורקאי (Boracay) הוא כנראה הידוע והמ-תויר שבאיי הפיליפינים. ב-2012 הביקור בו אף הוכתר כמסע ל"אי הטוב בעולם" על-ידי מגזין התיירות Travel + Leisure. לכך זכה, בין השאר, הודות לחול הבהיר-לבן והלא מתלהט שממלא את חופיו, לצבע הטורקיז הצלול של מי הים שמקיפים אותו וכנראה גם בשל קרבתו היחסית למנילה: מרחק 45 דקות טיסה מהבירה, או בקיצור, אילת הפיליפינית. ביומיים שביליי-נו באי, על החוף המרכזי White Beach, מי הים היו סוערים יחסית וגם פחות צלולים בשל כך, אבל נאמר לנו שלרוב המצב רגוע יותר. הטיסה, אגב, מכסה רק חלק מהדרך אל האי. כדי לנחות באמת בבורקאי, צריך לעלות על מונית שירות משדה התעופה קטיקלאן (שם נח-תנו, אבל יש שדות תעופה נוספים באזור). אחרי נסיעה קצרצרה למעגן, עלו על סירה שתשיט אתכם במשך כ-20 דקות עד ליעד הבא: עוד מונית שירות שתוך כרבע שעה נוספת תביא אתכם אל החוף. בדרך תעברו בסמטאות כפ-ריות, בין בקתות העץ והקש של התושבים המ-קומיים שמובילות אליו. בדומה לנוהל המוכר כל כך לתיירי חופי תאילנד, בורקאי מציע לעולם רצועת חוף כיי-פית בגרסה ממוסחרת ומאורגנת היטב. למחפ-שי חופים בתוליים, שיד אדם בקושי התערבה בהם, מומלץ לנוע לאי אחר. רצועת החוף המ-רכזית מרופדת לכל אורכה במסעדות, בברים, בחנויות ובמלונות, ואפילו ברובע קניות: d'mall. תוכלו למצוא בו בעיקר בגדים ונע-ליים, עם היצע נאה ובמחירים משתנים ברמתם – מוזל למדי עד "ממוצע" במונחים ישראלים. חיי הלילה בבורקאי תוססים מאוד. חלק

מה עולה לכם בראש כשאתם חו-שכים על הפיליפינים? רובנו, יש להניח, נזכר במטפלת המטורה של סבתא או ברוז, הזמרת הנפלאה מדה ווייס. אבל כדי להגיע לכאן ולעבוד בישראל, הם נאלצו להיפרד לא רק מבני המשפחה ומה-חברים – אלא גם מארץ טרופית יפה ומרתקת, מדינה בת 7,107 איים ואינספור צבעים ומראות שלא מפסיקים להפתיע. מדינה שלא מוכרת מספיק לתיירים הישראלים – וחבל שכן. איי הפיליפינים שוכנים במערב האוקיינוס השקט, דרומית מזרחית ליבשת אסיה, והם הרבה יותר קרובים לאוסטרליה מאשר לישראל. כ-100 מיליון פיליפינים חיים באקלים טרופי ומחוגי השעון שלהם מקדימים את זמן ישראל בחמש שעות. במנילה הבירה לבודה, ששוכנת על האי הגדול ביותר במדינה (לוזון), מתגוררים 16 מיליון תושבים. מנילה היא הכרך הצפוף בעולם, והפקקים בה כבדים במיוחד, כפי שחווינו על בשרנו בביקורנו. האנגלית היא שפה רשמית בפיליפינים (בז-כות שנות הכיבוש האמריקאי), עובדה שהופכת את הביקור בה לנוח מאוד במישור הלשוני. הדרך מנתב"ג למנילה עוברת במדינה שלי-שית וכוללת עצירת ביניים. המחירים ומשך הנסיעה משתנים בהתאם לחברת התעופה. התכוננו לבלות שעות ארוכות באוויר: טיסתנו עם "קוריאן אייר", מתל-אביב לסיאול, נמשך כ-10.5 שעות, אם כי במטוס מרווח ועם חיי-בור USB לטעינת הסמארטפון. אחרי 5 שעות בשרה התעופה (הפוגה שהתארכה לעשר שעות בדרך חזרה, כולל שהות במלון סמוך לשרה, בהתאם לנוהל החברה) – המראנו מסיאול למ-נילה, לטיסה של 4 שעות נוספות.

אילת של הפיליפינים

ברגע שיצאנו מפתח שדה התעופה במנילה טפח על פנינו אוויר טרופי מחניק, לח וחמים,





חוף בורקאי. 45 דקות טיסה מהבירה | צילומים: שאטרסטוק, JAANDY Tours inc

רק האמיצים באמת מסכימים לעבור בסירה תחת המפל השופך שבמפלי פגסנחאן (בתמונה מימין). הם מרגישים על בשרם איך זה כשכוח אדיר מאיים לנתק את הראש מהצוואר



אגב מסע, כלי התחבורה הציבורית הרור מיננטי בעיר הוא ה"ג'פני" הצבעוני - מעין הכלאה בין ג'פ לאוטובוס - שמשמש כמונית שירות פתוחה מאזור. אבל לתיירים מומלץ לנסוע כמוניות. אלה נפוצות והמונה שלהן מפיק מחירים נוחים: כ-12 שקל לחצי שעה.

מתוך המבט המקוטע לו זכינו, נישאים לרוב בתוך אוטובוס תיירים, התגלתה מנילה, שחלקים ניכרים ממנה נהרסו במהלך הפצצות במלחמת העולם השנייה, עיר של מובלעות שמחברים ביניהן רחובות רחבים וצרי מדרכות, שעיקר התנועה בהם נעשית ברכב.

מדובר בנוף אורבני אפור וקורר למדי, מעור טר בנייני משרדים או מגורים גבוהים. אבל העורקים הראשיים האלה מובילים גם לנימים עירוניים שוקקים ומרתקים ובהם שווקים מקור מיים ופארקים רחבי ידיים. כל זה, יש לזכור, מונח לצד מפרץ מנילה הרוגע ורחב הידיים, שהשקיעה המפורסמת שלו זכתה לקוקטייל מיוחד על שמה.

מובלעת אחת שביקרנו בה היא השוק של בלקראן, שכונת עוני בעיר פארנאק שבמטרו מנילה. לרוב תיירים אינם זוכים להגיע לשם, ואלה שבאים מתבקשים לשמור היטב על חפצי הערך ולהימנע מלצלם את השוק כדי לא להקפיץ את השוטרים. דוכים וזהירים נכנסו למדרחוב העמוס רוכלים, ודוכני תכשיטים זולים, ביגוד ומזון. שם נגלו לנו ילדים פעוטות שמציעים את מרכולתם לצד הוריהם או לבר, סירים שבהם מתבשלים קלחי תירס ענקיים וגם דוכנים שמציעים את המעדן הלאומי הפיליפיני: ביצי הבלוט, ביצי ברווז שמכילות גזול שטרם בקע. המראה והריח מעוררים קבס, אבל זה לא מפריע למקומיים להלל את סגולות הבוט בתור פצצת אנרגיה ואון.

מהקומה ה-71 לתהומות העוני

מנילה היא המחשה מפלחת לב ותודעה לפי ערים הכלכליים האדירים שיכולה להכיל חברה אנושית אחת. שהרי לבלקראן הגענו היישר ממלון "פנינסולה" המפואר שבלב מקאטי העיסקית, שלילה אחד בו יעלה לזוג בין 200 ל-250

הכוונה היא להפלגה על גבי סירת מנוע מדר ווחת למדי לכ-20 אנשים, ששוכרים מהמעגן המרכזי שממנו מגיעים לבורקאי, אל חופים ואיים אחרים באזור. אותנו הובילו לאי פרטי בשם "קריסטל איילנד", שירידה תלולה למערה שממוקמת בו מובילה היישר למי ים צלולים ומופלאים במיוחד שצבעם טורקיז עז. אפשר ללגום בירה צלולה ליד המערה ולחזות בפסלים המברחים בדמות חיות ואנשים הפזורים ברחבי האי הקומפקטי, שלפי המסופר, גם קרבות באי פאלו נערכים בו. בדרך לאי הזה עצרנו לשחייה ולצלילה בלב ים, ולצפייה בשלל הדגים ובשורניות המרהיבות.

בין הרילוגים צריך גם לנות. אנחנו לנו במלון District ששוכן ממש באמצע רצועת החוף המרכזית, מטרים ספורים מקו המים. מדר בר במלון חמישה כוכבים, שלילה זוגי בו יעלה כ-250 דולר. אבל נוכח השמש והים השופעים שמציע החוף, אפשר בהחלט לוותר על הפינוק הזה לטובת לינה זולה בהרבה. בקלות ניתן למצוא בבורקאי מלונות שמציעים חדר נקי וממוזג עם ארוחת בוקר תמורת 200 עד 300 שקלים בלילה (בעונה התיירותית הבודרת, בין מארס למאי, המחירים עולים). אפשר למצוא חדר גם ב-150 ואפילו ב-50 שקל ללילה, אם תהיו נכורים לוותר על מיוזג ועוד כמה שירותים נלווים.

קוקטייל בשקיעה וביצת הפתעה

מנילה היא עניין של טעם ותפיסת עולם תיירותית. הנוהים אחר שמש, ים וחיק הטבע, ימצאו בה פחות עניין וגם מי שאוהבים ערים משורטטות, מעוצבות ונוצצות. אבל עבור אורגיזמים אורבניים בכל תא מגופם, כמוני, ויתור על שהות בת כמה ימים לפחות במנילה יהיה החמצה גדולה.

"מטרו מנילה", המטרופולין הענק, כולל בתוכו כמה ערים נפרדות שלכל אחת עירייה משלה. אחת מהן היא "מנילה הוותיקה" (Old Manila), ולצידה עוד כמה ערים ששוות בייקור, כמו מקאטי - הלב העסקי של מנילה רבת, או מנהטן הפיליפינית אם תרצו. אנהנו טעמנו מהעיר הענקית הזאת מנות מזעריות וספורות, אבל ההצצה הזאת הספיקה לעורר את סקרנותי ואת נכונותי למסע מעמיק בהרבה.



חוץ מהנוף, השיט הארוך בקאנו הוא הזרמי נות טובה להתוודע לחותרים בו. שני חותרים משיטים את הסירה הצרה, אחד מכל צד. הם דואגים לא רק לשמור על האיזון העדין שנרש על מנת שלא נתהפך לתוך מי הנהר, אלא גם לנווט את הקאנו במאמץ עליון, באמצעות דחיפות רגליים אינטנסיביות, בין הסלעים הרבים שאורבים בדרך. החותר הקדמי שלנו, בחור צעיר ואב לשני ילדים קטנים, הסביר כי בין ספטמבר לפברואר הנהר עולה על גדותיו ומסוכן מאוד, ולכן גם סגור למבקרים. בתמור רה לניווט ולסיפורים מצפים החותרים לטיפ נדיב, שנע בין 200 ל-500 פזו (15 עד 39 שקל). רטובים אך המומים אך מאושרים חזרנו לסוכת הזינוק. שם ציפו לנו מקלחות פשוטות אך נקיות (כולל עציץ קטן בכל מקלחת), ארוי חת צהריים חביבה, מופע שירים פופולריים באנגלית מפי להקה מקומית והידיעה שמחר בערב נחזור לזמן ישראל ושמרחבי מפלי פגסי האן העצומים יוחלפו בביצה המקומית. הכותבת הייתה אורחת שגרירות הפיליפינים בישראל, קוריאן אייר וחברת הנסיעות פלייאסט המתמחה בטיולים למזרח אסיה.



מנילה. מיקס של עושר ועוני

מילה של מדריך: ההמלצות של יואב גולן

יואב גולן, ישראלי המתגורר במנילה, מפעיל סוכנות נסיעות מקומית בשם Janddy Tours, יחד עם אביו דב. הסוכנות מציעה שלל סיורים ופעילויות לנופשים בפיליפינים ומתמחה בהדרכת קבוצות ישראליות. הנה עוד שלוש חוויות שגולן ממליץ עליהן במיוחד:

- טיפוס בסוסים אל לוע הר הגעש טאלל שבטיירה טגאייטאי: זו ההזדמנות להתוודע ל"טבעת האש" הבלתי יציבה גיאולוגית שעליה ממוקמים הפיליפינים (כמו גם מדינות נוספות). כאן תוכלו להלך על הר הגעש הפעיל הקטן בעולם ולהריח את הגופרית מקרוב (אם יש סכנה התפרצות, התרעות ירחיקו אתכם משם).
- סיור בקרב השבטים והטראסות בצפון לוז'ון: צריך לנסוע ממנילה באוטובוס כמשך 12 שעות, אך לדברי גולן, המסע שווה כל רגע. גם בגלל הנוף ההררי המשופע בטראסות ארוז בהתאם לשיטת החקלאות המקומית, וגם בגלל ההזדמנות לפגוש את צאצאי השבטים הפיליפינים המקוריים, שהיים ללא חשמל וסמארט-פונים ומשמרים את מנהגיהם המסורתיים.
- נופש בקבוצת איי פלוואן: מקום מרבץ פחות ממוסד ומתוריר מבורקאי, במרחק שעת טיסה ממנילה. גולן ממליץ במיוחד על אל-ג'ידו, עיירת חוף באי המרכזי בפלוואן. לפי הטענה, החשמל באל-ג'ידו פועל רק בין 17:00 ל-20:00 והמקום משובץ בלגונות לצלילה שנכנסים אליהן בקיאקים. בכלל, קבוצת איי פלוואן כולה, המוקפת צוקים מאבן גיר, מציעה חושות על המים ללינה ומראות שכמו הועתקו מגלויה.

הכותבת הייתה אורחת של השגרירות הפיליפינית, קוריאן אייר וחברת פלייאסט, המתמחה בטיולים למזרח אסיה

מובלעת אחת שביקרנו בה היא השוק של בלקראן, שכונת עוני בעיר פארנאק שבמטרו מנילה. לרוב תיירים אינם זוכים להגיע לשם, ואלה שבאים מתבקשים לשמור היטב על חפצי הערך ולהימנע מלצלם את השוק



נפתל ומשובץ סלעים בלב אזור כפרי ומיוער במיוחד. אחד המפלים הוא מינורי יחסית, אך אחיו הגדול הוא מופע שופץ במיוחד. תושבי הכפר שמעל לנהר נוהגים לשחות בו להנאתם, אבל גם לנצל אותו כמקור פרנסה תיירותי. 2,000 מקומיים עובדים כמשיטי סירות הקאנו ורפסודות הכמבוק שבהן מגיעים התיירים לבטן המפל. רק האמיצים באמת עור שים את זה עד הסוף: מסכימים לרדת מהקאנו לרפסודה, לעבור תחת המפל ולהרגיש איך זה כשכוח אדיר מאיים לנתק את הראש מהצוואר. מרגש, כיף גדול ומומלץ במיוחד. הראש, אגב, נשאר על הכתפיים, לפחות פיזית (גילוי נאות: אני בין הבודדות שהותירו על הראש את הקסדה שמפעילי האתר מחייבים לחבוש).

אבל זה רק שיא קטן בתוך מסע מופלא של כמעט שלוש שעות. הנוף שנפרש סביבנו במהלך השיט בקאנו היה כל כך אדיר ומרהיב, שהוויכוח היחיד שהתעורר בקבוצתנו היה אם הוד הברא' שית שמסביב – קירות תלולים ונישאים מעל נהר בצבע אומרגד עד ירוק כהה, עז כל כך שהמצלמה מתקשה לשחזר – מוזכר צננות מ"אפוקליפסה עכשיו" או מ"שר הטבעות".

בת לעילא ולעילא הזאת, מצעפים משובץ פנינים וארנקי עור נחש ועד לפיסות קלמא' רי מיובשות וליקר מנגו ארוזים יפהיפה. אבל המסורתיות הזאת מיוצרת ברובה, כך הסתבר לי, על ידי חברות שמתמחות בכך ולא מגיעה היישר מבעלי המלאכה אל החנות. המחירים בהתאם. חבק קטן למפית בד עולה למשל כ-70 שקל ו-120 גרם של שוקולד בטעמי מנגו או אננס עולים כ-30 שקל. בכל זאת, עבור מחפשי המזכרות והמתנות מהזן המהודר יותר החנות הזאת עשויה להיות מבורכת. למעוניינים בצלילה מעמיקה יותר לתוך מנילה ולתוך חידת יחסי העושר והעוני בה: יש גם סיורים מודרכים בעיר שמיועדים לכך. למשל סיור שנקרא "מנילה בשחור ולבן".

שר הטבעות באפוקליפסה עכשיו

שלוש שעות נסיעה ממנילה, במחוז לגונה, ממוקמים מפלי פגסנחאן (Pagsanjan). הביקור בהם חתם את מסענו והיה שווה כל רגע. מדור בר בשני מפלים שנשפכים לתוך נהר ארוך,

דולר – סכום השווה בערך למשכורת המינימום החודשית בפיליפינים. ובערב חזרנו לאחד מהבריחים המועדונים העדכניים ביותר בעיר, 71 Gramercy, שממרומי הקומה ה-71 של מגדל משרדים במקאטי מציע ארבעה חללי בר וריי קודים ושלוש כוסיות וויסקי יעלו בו אף הן כמו המשכורת היומית של העובד הפיליפיני הווטר (במונחים ישראליים, עדיין מדובר במחיר מבוך של כ-12 שקלים לג'ק דניאלס, למשל).

המפגש החד בין בלקראן למקאטי הוא רק דוגמה. שכונות שבהן העוני משווע יש במנילה לרוב. בכל אחד מאתרי התיירות בעיר יתקבצו סביבכם מבקשי נדבות ורוכלים שימשיכו להיחנן בעיקשות שתקנו מהם מחזיקי מפתחות, פנינים מזויפות ומטריות. במנילה הוותיקה הר חובות עמוסים פושטי יד. זהו גם האזור שחביב על תרמילאים, ומאופייין גם בחיי לילה שוקקים, במלונות במחירי ביניים ובהוסטלים זולים.

סיבוב אמיתי במנילה יספק הסבר לשאלה מדוע כעשרה מיליון פיליפינים עוברים מחוץ לארצם (ישראל היא יעד שולי ביותר, מסתבר, בעבור מהגרי העבודה הפיליפינים). אבל מני לה גם תסביר לכם מה קורה כשהרבה מאוד הון מסתובב בידיים של קומץ עשירים ומשקיעים זרים. הרבה מההון הזה נשפך למקאטי, המ לאה במסעדות, בברים, בבתי קזינו ובמלונות מהודרים מאוד. עוד התגלמות שלו הוא קניון אסיה (Mall of Asia) שבעיר פאסאי במטרו מנילה. הקומפלקס שמורכב מכמה מתחמי קניות שחברו יחדיו בהחלט שווה ביקור, לא רק בשביל הקניות, אלא גם כעוד ערוץ היכרות עם המארחים ועם פלאי הגלובליזציה והקפיטליזם. מצד אחד, יציע לכם הקניון סניפים של רוב רשתות הקמעונאות הבינלאומיות המוכרות, מזארה וגאפ עד אלדו ובורדי שופ. המ חירים דומים לאלה שבארץ, ויש גם מבצעים נאים במיוחד. מצד שני, תפגשו שם סניפים של מותגים מקומיים או אסיאתיים אחרים, שמ חירי ההנעלה והביגוד בהם זולים ונוחים לכיס הישראלי: לדוגמה, חולצות כפתורים מחויטות ב-100 שקל, טי שירטים ב-50 שקל ונעליים איכותיות למראה ב-200 שקל.

מצד שלישי, אחד המתחמים במרכז השוק הזה הוא שדרת קניות ארוכה המוקדשת למור צרי אלקטרוניקה, וכוללת חנויות מתמחות כמעט לכל תחום וגאדג'ט. כדאי לבקר במתחם ההחלקה על הקרח ולהיכנס לחנות הפופקורן בטעמים. ביקרנו שם ביום ראשון, היום החופשי, וזו כנראה הסיבה שנתקלנו בתורים ארוכים במיוחד. אבל בזכות האדיבות השופעת והסדר והארגון המופתיים שמאפיינים את השירות בחנויות ובנקודות המזון, אפילו העמידה בתור הארוך הופכת לחוויה נעימה או לפחות נסבלת. השירות חורג בהרבה מעבר לכללי הנימוס ומ צליח לשדר קבלת אורחים חמימה.

החנות "קולטורה" מביאה לשיא את המפגש בין האוטנטי לבין הממוסחר. שלל תוצרים מקומיים "מסורתיים" מוצגים בחנות המעוצב

אוכל: אננס מתוק ודבורים עליזות

ברחוב או בחוף לא בהכרח יהיה עסיסי ובשל מספיק. אמצעי נפוץ נוסף לרענון הגוף והנפש הוא מיץ הקוקוס שמוגש היישר מתוך אגוז קוקוס, עם קשית.

מסעדה אחת שביקרנו בה ונחשבת יוקרתית יחסית – Pepole's Palace ברובע מקאטי במנילה רבתי – התגלתה כמצוינת. המסעדה מתמחה באוכל תאילנדי. מנת הפאד-תאי, בכ-35 שקלים, הייתה מופלאה, ובעצם גם כל מנה אחרת שהוגשה לשולחן.

עוף צלוי. לא כל מה שטעמתי במישור הזה ערב לחיכי, בייחוד בתחום הבשר ורטביו. עם זאת, פירות הים התגלו לרוב כעסיסיים וצ'ויים במידה, וכך גם העוף.

שפע ירקות טריים או סלט קצוץ רק תתקשו למצוא כאן, אבל שלל חסות דווקא כן. הן, וגם מבחר פירות טרופיים, נכללו כמעט בכל ארוחה שהוגשה לנו. צודקת האגדה על מתיקותו הרבה של האננס הפיליפיני, וגם מנגו טעים יש, אם כי זה שינסו למכור לכם

לצד המבורגר וצ'יפס, ניתן למצוא שם מנות מהרפרטואר המקומי, כמו אורז עם ביצת עין, או מנה שניסיתי בעצמי: עוף מטוגן, מצופה בפירורי לחם, יחד עם פאלאבוק – אטריות אורז עם רוטב שרימפס ובוטנים קצוצים. העוף המטוגן היה נחמד, אבל לרוטב החום-קרמלי שעל האטריות לא התחברתי.

באופן כללי, רכיבים דומיננטיים במטבח הפיליפיני הם אורז לבן, הרבה פירות ים וכ יקיר שרימפס וקלמארי, בשר ושומן חזיר, וגם

נתחיל במוכר: גם בפיליפינים מקדונלד'ס קנו אחיזה, ולא תתקשו למצוא סניפים של הרשת חובקת-כל הזאת באזורים מתוירים. עם זאת, תוכלו להוסיף לארוחת הביג מק מיץ אננס במקום קולה, ושימו לב שגודלם של ההמבורגרים קטן ביחס למקובל במקומותינו. חובבי המזון המהיר שבכל זאת הפצים בטאץ' קולינרי מקומי יכולים לבקר באחד מסניפי "דבורה עליזה" (Jollibee) – כך נק' ראת רשת המזון המהיר הפיליפינית הנפוצה.