

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n. 188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



BIELORUSSIA, MON AMOUR

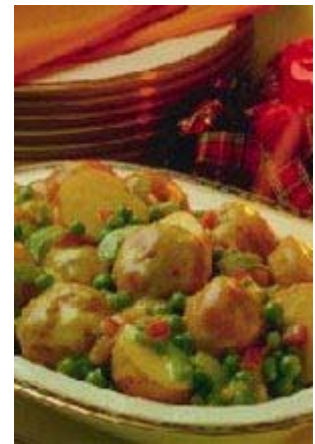
di Elena Bebeshina



In questo articolo parleremo della gastronomia bielorrussa, cercando di confrontare due modi di mangiare, quello dei Bielorussi e degli Italiani. E' interessante sapere, che storicamente i prodotti piu' preferiti e usati dal popolo bielorrusso erano le verdure differenti (patate, cavolo, cipolla,

carote, barbabietola e piselli), la carne (la carne di pollo, di oca, di maiale, particolarmente, il lardo), il pane nero (scuro, fatto dalla segale), numerosi latticini, funghi e bacche di sottobosco. La gastronomia moderna ha conservato quelle tradizioni, ma e' anche diventata piu' diversa. Proviamo di descriverla dettagliatamente.

E' opinione dei Bielorussi che la base del cibo italiano e' la pasta. Per noi sono le patate e il pane nero. Mangiamo il pane nero quasi con tutti i piatti, sia i primi che i secondi, e molta gente veramente non puo' farne a meno. Ma, le patate hanno l'importanza anzi piu' grande. Da noi si dice che le patate sono il secondo pane. Le nostre patate sono buonissime e formano la maggior parte dei piatti nazionali. Si cucinano in modi differenti. Si possono friggere sia da sole con un po' di sale, sia con una cipolla e delle carote, si possono lessare e usarle come un contorno, si possono stufarle con la carne e cosi avere un piatto completo. Si possono fare i pasticcini ripieni di carne, uova, funghi o cavolo, e cosi via. E le patate cotte nel falò sono una parte integrante e attesissima di qualsiasi gita turistica a piedi. Ci sono veramente tantissime ricette del modo di cucinare le patate, elaborate dai bielorussi nel corso della storia. Proprio non possiamo fare a meno delle patate! Sono il nostro amore.



Un altro prodotto importante per i bielorussi e' la zuppa ("sup" come si dice in russo). Per noi e' sempre il primo piatto, e questo e' la differenza maggiore tra i nostri popoli. "La zuppa" da noi e' una cosa assolutamente differente dalla vostra zuppa e anche dalla minestra. Noi chiamiamo "la zuppa" il piatto che si compone di un brodo, fatto di solito di pollo oppure carne di maiale o bovina. Dopo esser preparato, si aggiungono pezzetti di verdura (patate,



carote) e poi quello che uno vuole – un po' la pasta, o il riso, o i piselli e così via - dipende dal tipo particolare di zuppa.

La zuppa può anche essere con i crauti e in questo caso sarà acida. Facciamo anche la zuppa particolare che si chiama "borshch".

È la zuppa rossa con una barbabietola e pasta di pomodoro. I Bielorussi mangiano la zuppa ogni giorno di solito a pranzo come primo piatto. È interessante notare, che l'assenza della zuppa e abbondanza di cibo solido creano un po' di problemi per la digestione dei nostri bimbi quando vengono in Italia, specialmente per la prima volta.



Anche la nostra colazione è diversa. La maggior parte della gente preferisce averla abbastanza nutriente e per questo motivo al mattino si mangia bene. Si pensa in Bielorussia che la colazione deve essere il secondo cibo nutriente dopo il pranzo. Il cibo più leggero deve essere la cena. A differenza degli italiani, la nostra colazione tipica include non solo il latte caldo o il tè con dei biscotti o biscotti e marmellata, ma il piatto pieno. Può essere, per esempio, la verdura con la carne, oppure uova all'ostria con il bacon, oppure la zuppa. Poiché siamo abituati a mangiare bene al mattino, è un po' difficile abituarci a mangiare poco quando veniamo in Italia.



Per gli Italiani i primi piatti possono essere la pasta cucinata in modi differenti, ed è la cosa più buona che abbia mangiato nella mia vita! Ma, noi bielorussi, non sappiamo cucinare la pasta in modo giusto ed appropriato e, per questo motivo, la usiamo come un contorno senza i sughi, al massimo il ketchup, con, per esempio, la carne o il pollo, preparato diversamente. In generale, la carne può essere fritta, stufata con le patate o cavolo, infilata a cavolo, lessa, ma sempre saporita e buona.



E' molto popolare anche il pollo fritto o fatto al forno. Nella nostra cucina ci sono anche polpette e costolette.

Quando sono venuta in Italia per la prima volta, per me e' stata una sorpresa scoprire che gli Italiani bevono tanto vino. Vi siete abituati a berlo durante il pasto. Noi beviamo il vino o la vodka solo quando abbiamo una festa, per esempio, il compleanno o il capodanno. Queste occasioni non accadono spesso durante l'anno. Per questo motivo bere bibite alcoliche per noi è qualcosa di normale in una festa. Ma, anche il nostro vino non e' di una qualità buona. Il vino italiano e' buonissimo! Ma molta gente beve abbastanza birra, specialmente d'estate. Durante il pasto beviamo un succo di frutta, l'acqua, oppure accompagniamo con della frutta cotta, che da noi si chiama "campot". Ma solo una piccola parte della gente preferisce bere solo l'acqua, come fanno gli Italiani.

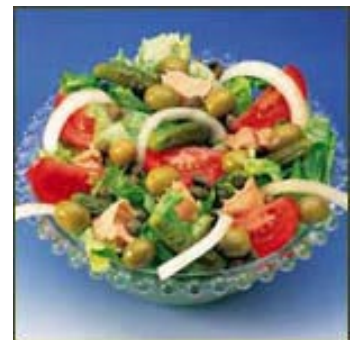


Per quanto riguarda il caffè, lo beviamo non forte e solubile, in una tazza abbastanza grande, anche se dipende dal gusto e dalla persona. Molte persone non bevono il caffè affatto, preferendo il te'.

In Bielorussia si mangiano tanto i latticini e altri derivati dal latte (il burro, lo yogurt, il formaggio, panna acida e moltissimi prodotti dal latte cagliato). Spesso si prepara il piatto che si chiama "bliny" (frittella, come si dice in Italia), quando una pasta in stato liquido si frigge in padella. Si possono mangiare con panna acida, oppure infarcirli con le uova e la carne tagliata a pezzetti, o anche con caviale nero o rosso (ma questo possono farlo solo le persone ricche).



Abbiamo anche molti piatti che si preparano spesso per le feste ma non solo, e che chiamiamo con una parola simile della vostra "insalata": "salat", che significa una mescolanza di pezzetti di verdura, carne, uova e così via, con maionese oppure l'olio. Per noi è molto gustosa, e tutte le casalinghe hanno le loro ricette preferite. D'estate quasi tutti fanno il "salat" con i pomodori, cetrioli, la cipolla e un po' di aneto o prezzemolo con sale e l'olio di girasole (o panna acida, dipende dal gusto).



Si puo' anche aggiungere pezzetti di peperone, o cavolo cappuccio.

In Bielorussia anche oggi molti prodotti si fanno in casa, conservandoli per l'inverno. Anzi, in città quasi tutti mettono i cetrioli e pomodori sott'aceto, fanno la frutta cotta, d'inverno molti preparano i crauti. Nei paesini la gente secca i funghi, li mettono sott'aceto, preparano le marmellate e le confetture.

Per quanto riguarda la frutta, da noi costa molto, e la gente cerca di comprarla per i bambini piccoli; gli adulti la comprano non spesso, e solitamente per le feste. Nella maggior parte delle case, la gente non può vantarsi di avere la frutta ogni giorno in quantità sufficiente, fatta eccezione per le mele, che abbondano, specialmente nei piccoli centri. Purtroppo, non abbiamo frutti di mare e il pesce, che vanno importati, e perciò costano. Per questo motivo non lo mangiamo spesso. Ma, dopo il disastro di Chernobyl, dobbiamo mangiare i prodotti ricchi di iodio, e l'unico di tali prodotti accessibile a tutti è la lattuga di mare. Certo è che alla maggior parte dei bambini non piace la lattuga di mare da sola. E, per questo, le mamme hanno inventato differenti "salat" di lattuga di mare (significa che alla lattuga si aggiungono dei pezzetti di qualcosa con abbondante maionese o olio per farla sentire meno).

Vorrei anche menzionare ancora qualche differenza tra le nostre gastronomie.

I dolci più delicati sono in Italia: il gelato italiano è buonissimo! Non posso ricordarlo senza che mi venga la voglia di mangiarne uno! Anche il formaggio italiano è molto più saporito e diverso. È molto più buono dei nostri. Noi spesso lo usiamo per cuocere qualcosa al forno, per esempio, la carne, i panini e così via.

In generale, si può dire che la gastronomia italiana è il modo di mangiare mi sembra siano migliori, anche perché avete molta frutta, verdura, erbe, il pesce e i frutti di mare nelle quantità che preferite e in piatti separati. Certamente, è difficile descrivere la gastronomia di un altro popolo. Bisogna proprio provarla! Venite da noi in Bielorussia: la nostra gente ospitale vi offrirà tutti i nostri piatti tipici!

Per concludere, vorrei proporre una ricetta molto semplice di un nostro piatto nazionale, molto amato da tutti. Si chiama "dranichi", e il nome deriva dal verbo "grattugiare": per voi sarebbero "gratuggi". Abbiamo bisogno di 8 - 10 patate grandi, una presa di sale, 2- 3 cucchiaini di farina e l'olio di girasole. Le patate vanno sbucciate, poi grattugiate minutamente, si aggiunge sale e farina, tutto va mescolato bene e immediatamente dobbiamo friggere con la padella ben riscaldata, perché altrimenti le patate diventano scure.

Prendiamo la massa con un cucchiaino e mettiamo nella padella facendo delle frittelle piccole, un cucchiaino: una frittella, che tostiamo dai due lati. Gustiamo il tutto con la panna acida.

Buon appetito!

