



NELLA CUCINA DEL MONDO

Raffaele Miraglia



In vita mia ho fatto solo una volta un viaggio organizzato.

Avevamo a disposizione otto giorni ed erano pochi per muoversi in modo indipendente nel Mali. Scegliemmo un tour operator che sembrava affidabile e io e Rosella ci trovammo con altre cinque persone, tutti intruppati in due jeep che da Bamako sarebbero giunte fino alla falesia dei Dogon prima di far ritorno (non senza il classico giorno di navigazione lungo il Niger).

Il Mali è meraviglioso, ma ...

Del perché non sono adatto al viaggio *nonfaidate* e del perché, però, amo quelli organizzati di un giorno o due in paesi "esotici", purché costruiti a uso e consumo dei turisti locali, magari scriverò un'altra volta.

Qui vi dico solo che ho imparato e scoperto sulla cucina cinese cose che mai avrei creduto durante un viaggio organizzato di una giornata "Datong - grotte buddhiste di Yungang - tempio di Hanging - Datong" rigorosamente destinato a turisti cinesi, che trovarono in me e Rosella un'ulteriore attrazione fuori programma e catalogo.

Ma, torniamo nel Mali e a quel viaggio organizzato.

La terza sera due nostre intraprendenti compagne di viaggio corrupeperò il cuoco dell'albergo, che portò personalmente a tavola una zuppa di miglio dal buon sapore tipico locale (vi dirò che la trovammo superiore alle aspettative). La nostra guida (un maliano) guardò esterrefatto il piatto e chiese al cuoco se era diventato matto. Il cuoco spiegò che la colpa era nostra e la guida indagò. Non poteva credere che preferivamo mangiare quella zuppa piuttosto che la solita minestra da "cucina internazionale".

Questo episodio e i racconti di chi (compreso il direttore di questo mensile) usa viaggi organizzati mi hanno convinto che sono molto fortunato ad avere scelto il *fai da te*. E' così che ho scoperto piatti e cucine meravigliosi.

Non posso dire di aver girato il mondo, ma una serie di paesi li ho visitati. Quando mi è venuta l'idea di scrivere queste righe, ho ripassato mentalmente i paesi non europei nei quali ho messo piede una o più volte e ho scoperto che ammontano al numero di ventitre. Se poi considerate che ci sono paesi come la Cina, l'India o l'Indonesia, che sono enormi e che hanno cucine così differenti al loro interno da farvi pensare che non c'è poi tutta questa differenza fra una polenta e un cous cous (ma non ditelo a Bossi!), capirete che ho avuto la grande fortuna di mangiare veramente cose insolite e di gustare sapori imprevedibili.

Ho mangiato la carne di cane ad Hanoi, uno spiedino di scarafaggi a Bangkok (durante il capodanno cinese), il tepezquintle in Guatemala, la zuppa di nidi di rondine. Non sono riuscito a mangiare il pipistrello nel Borneo.



Sinceramente, non sono questi i piatti che fanno la differenza, anche se la zuppa di nidi di rondine merita una menzione.

La differenza la fanno gli ingredienti, la capacità di combinarli, la capacità di cucinarli in modo vario. La differenza la fa il fatto che in Cina o in India potete mangiare con soddisfazione per mesi senza mai replicare lo stesso piatto. Se è vero (ed è vero) che i portoghesi hanno 365 ricette diverse per il baccalà e noi italiani ne abbiamo molte di più per condire la pasta, provate a pensare ad un cinese che mangia una volta all'anno gli involtini primavera (quelli buoni) e che negli altri 364 giorni mangia un antipasto diverso.

Se devo fare una classifica personale della cucina non europea che ho gustato, in testa ce ne metto una che considero da *boutique*. E' quella vietnamita. Evitate quella imperiale di Hue, tutta apparenza decadente, e immergetevi nel resto. Dal *cha ca* di Hanoi, al *cau lao* e le *rose bianche* di Hoi An, al *pho bo* di Ho Chi Min City, passando per gli onnipresenti *chao tom* (pasta piccante di gamberetti che viene avvolta attorno alla canna da zucchero e cucinata alla griglia). Se solo potessi passare una volta al mese il sabato sera in quel ristorante che dico io a Ho Chi Min City!

I vietnamiti sono anche unici nell'aver adottato un cibo dei colonizzatori (la *baguette*) e averlo riempito di splendori.

Poi, non c'è dubbio, vengono le cucine cinesi e indiane. L'anatra laccata mangiata in un buon ristorante di Pechino è un'esperienza indimenticabile, come un vero tandoori mangiato nell'India del nord ovest. E, soprattutto, è la varietà che colpisce. Ho lasciato il cuore da *Niros*, ristorante di Jaipur, dove sono tornato almeno tre volte anche se non servivano alcolici, i piatti di *Gaylord* di New Delhi per il mio quarantesimo compleanno difficilmente me li posso dimenticare e un *thali* come si deve nel Gujarat ve lo portate con voi nella memoria. Persino quel pesce alla griglia del *Santana* (già il nome indica il tipo di turista seduto al tavolo) sulla spiaggia di Kovalam Beach non era poi da disprezzare.



Chao tom



Chao ca



Cau lao



Pho bo

Non vi tedierò con la cucina cinese (quella vera, non quella del 99,9% dei ristoranti cinesi in Italia), ma vi dirò che anche in cucine che reputo “non alla stessa altezza” si trovano piatti decisamente indimenticabili.

Provate a mettere sotto i denti quei minuscoli pezzettini di carne di pollo che stanno galleggiando nel latte di cocco in un buon ristorante di Bangkok e poi mi direte. Oppure, sempre lì, provate dei gamberoni nei *glass noodles* e chiedevi cosa saranno quelle erbe che, con ogni evidenza, rendono il tutto così unico. Di sicuro non le stesse che trasformano l'impepata di cozze in un'esperienza afrodisiaca (qui, lo si vede, giocano un ruolo sostanziale le alghe).

Oppure andate in Indonesia. Dimenticate il triste *Nasi Goreng* e dedicatevi a quella ventina di ciottoline che vi dispongono sul tavolo nella zona di Padang. Sono sicuro che troverete, tra l'altro, quelle piccolissime anguille di risaia, quasi bruciate, una leccornia.

Ché dire dei piatti *Shan* della Birmania? Che persino nel più famoso dei fast food *Shan* di Yangon - dove servono esclusivamente tagliolini a studenti e impiegati e dove, non dico un menù in inglese, ma persino un tovagliolo di carta è un miraggio - vi sembrerà di essere al San Domenico di Imola (se non badate al servizio). Se poi arrivate tra gli *Shan*, allora ...

Se non fosse una evidente forzatura, mi spingerei a dire che si mangia bene persino nei ristoranti gestiti da mussulmani nel Tibet, uno dei paesi, insieme al Nepal e al Perù, meno gradevoli per un gourmet (amo gli eufemismi). Ma, mentre scrivo questa considerazione, mi viene in mente che a Shigatse abbiamo mangiato una salsiccia di pecora e riso che ci ha lasciato stupefatti. E che il the al burro di yak, se dimenticate la fuorviante parola the e le allarmanti descrizioni contenute nelle guide turistiche (C'è una sola cosa peggiore del the al burro di yak caldo, il the al burro di yak freddo!), non è poi così male. Lo yak, invece, lasciatelo vivere!

Ci sono poi piatti inaspettati.

In ordine di apparizione, i primi due nella mia classifica personale.

Aden (Yemen).

Il nostro *driver* è la prima volta che ci va (hanno appena riunificato il nord e il sud dello Yemen), ma il *driver* di una coppia francese non solo parla italiano, non solo conosce Aden, ma è anche libero, perché i suoi clienti vogliono rimanere in albergo. Noi vorremmo andare in un ristorante libanese, ma lui ci convince. Andiamo al porto. Le signore rimangono fuori e noi entriamo nelle cucine dei “ristorantini”. Lui apre i frigoriferi e guarda il pesce. Al quarto decide che sì, quello è quello giusto. Sul tavolo, in onore di noi occidentali, vengono posizionati dei fogli di giornale. Poi arrivano degli enormi pesci (tipo San Pietro), cotti nel tipico forno yemenita e cosparsi di chissà quali spezie e ora adagiati su quei fogli di giornale. Peccato che la birra l'abbiamo potuta bere solo più tardi in albergo, servita in bottiglie rigorosamente prive di etichette



(ipocrisia mussulmana o contenimento del rischio da parte dell'albergatore laico e interessato al dollaro?).

Badami (India).

Per la sistemazione alberghiera non esistono alternative praticabili. Tra il materasso e il sottofondo di legno piccoli animaletti neri si aggirano. Fatta pulizia, convinco Rosella che non si trattava di scarafaggi. E' sera, la guida non indica ristoranti degni di nota e così ci fermiamo in quello dell'albergo. Nel menù ci attira un nome sconosciuto *Chicken Maraja*. Proviamo? Proviamo! Quando mettiamo in bocca il primo boccone non crediamo alle nostre papille gustative.

Se queste righe hanno stuzzicato in voi un pò di curiosità, vi consiglio di continuare più piacevolmente la lettura passando al libro *Il viaggio di un cuoco* di Anthony Bourdain (Feltrinelli editore), un viaggio intercontinentale - molto spesso esilarante - alla ricerca del cibo eccelso, perfetto, o quasi.

Se leggendo di cani, scarafaggi o pipistrelli, avete avuto un moto di ripulsa e vi è scattata la tipica sindrome da tabù alimentare, cercate di superarla leggendo *Nel giardino del diavolo - Storia lussuriosa dei cibi proibiti* di Stewart Lee Allen (Feltrinelli Editore) oppure divertitevi a leggere le ricette pubblicate in <http://www.bertc.com/recipes.htm>

Agli intrepidi, con l'acquolina in bocca, che vorranno sfidare il destino, evitando però le fantasmagoriche ricette di *Cucinare con il Fernet Branca* di James Hamilton-Paterson (edizioni E/O), un inglese che prende in giro i suoi compatrioti persi per la Toscana e il cibo italiano, affido un piatto che ho sperimentato e che è diventato un mio classico invernale.

Un avvertimento: spesso si possono adattare o cambiare alcuni ingredienti (per esempio, in questo caso, la coda e lo stinco di bue possono essere sostituiti da normale carne da brodo), ma se provate a cucinare un *pho bo* senza usare l'anice stellato, è come se tentaste di fare un il pesto senza usare il basilico.



Tempio di Hanging

Tratto e tradotto da *Homestyle Vietnamese Cooking* di Nongkran Daks e Alexandra Greeley ecco il mio ...

PHO BO

Ingredienti:

- a) due cipolle non sbucciate, tagliate a metà, con otto chiodi di garofano inserati;
- b) tre scalogni non sbucciati;
- c) cinque cm di zenzero non sbucciato;
- d) tre litri di acqua;
- e) due chili di coda di bue;
- f) un chilo di stinco di bue;
- g) due pezzi di stelle di anice;
- h) tre cm di cannella;
- i) un cucchiaino di pepe in grani schiacciati;
- j) un cucchiaio da tavola di sale;
- k) 450 gr di vermicelli di riso;
- l) 60 ml di salsa di pesce;
- m) 450 gr di controfiletto o di lombata di manzo;
- n) due grandi cipolle affettate;
- o) 450 gr di germogli di soia;
- p) due lime o limoni,
- q) quattro peperoncini;
- r) sei rametti di coriandolo fresco;
- s) settanta gr. di foglie di basilico thai.

- e) e f) possono essere sostituiti da carne da brodo

Preparazione:

- 1) Grigliare per 2 o 3 minuti, finché sono fragranti, le cipolle, gli scalogni e lo zenzero. Poi metterli in una pentola da brodo.
- 2) Aggiungere l'acqua, la coda di bue, lo stinco di bue, l'anice stellato, i bastoncini di cannella, grani di pepe e sale. Portare ad ebollizione con fuoco moderato, schiumare e ridurre la fiamma. Cuocere per due ore.
- 3) Nel frattempo immergere i vermicelli in acqua calda per 30 minuti (ma il tempo dipende dal tipo che avete acquistato). Scolare e mettere da parte. In una larga casseruola portare l'acqua a bollore e aggiungere i vermicelli. Scolare immediatamente, raffreddare con acqua fredda e suddividere i vermicelli in 8 larghe tazze da brodo.
- 4) Togliere lo stinco di bue e la coda di bue, assicurandosi che siano teneri. Affettare sottilmente il controfiletto di manzo o la lombata di manzo in strisce di 5x2,5x1/3 cm e mettere da parte. Condire la zuppa con la salsa di pesce e continuare a cuocere a fuoco lento. Quando la carne è abbastanza fredda da potersi prendere in mano, affettare la coda di bue in strisce uguali a quelle del controfiletto o della lombata. Scartare le ossa.
- 5) Servire, mettendo sopra ai vermicelli la carne e, poi, la cipolla affettata e i germogli di soia. Versare il brodo e guarnire con fette di peperoncino e rametti di coriandolo. Porre su un piatto di portata cipolla affettata, germogli di soia, peperoncino e limone a fette e basilico. Se necessario condire con altra salsa di pesce.

Vi assicuro: più difficile da leggere e immaginare (se non ve l'hanno mai servito) che da fare.

Ovviamente le bacchette sono d'obbligo.

Le foto dei piatti vietnamiti (ad eccezione di quella del cha ca) e dei venditori di strada di cibo in Viet Nam sono tratte da <http://www.noodlepie.com>