



Cibi e mercati del mondo

di Raffaele Miraglia



“Ascoltate e intendete: non quello che entra nella bocca rende impuro l’uomo, ma quello che ne esce.” Vangelo secondo Matteo, 15,10.

Il primo e, per la verità, anche unico mercato dove ho visto pipistrelli vivi in vendita si trovava nel Borneo.

Non ricordo esattamente dove eravamo. Certamente non a Kuching, che ci aveva accolto con un manifesto 4 metri x 2 metri che pubblicizzava il film “Vampires in Venice”, con tanto di pipistrelli che sorvolavano piazza San Marco. Con sulle spalle più o meno una giornata di aereo, giungere dall’Italia e trovarsi di fronte quel manifesto ci fece sorridere alquanto.

Qualche giorno dopo andammo in un mercato alimentare, che si presentava bene. All’inizio, su dei lunghi banconi, erano in vendita anatre vive. Erano ben allineate e tutte accuciate. Un involucro di cartone leggero fasciava il loro corpo. Vedevi solo collo e testa e il culo. Sull’involucro era sistemato anche un laccetto che consentiva di portarti comodamente a casa l’anatra penzolante.

Più avanti iniziava la parte “esotica”. Un signore immergeva un’oca viva nell’acqua bollente per spennarla. Non pochi vendevano delle iguane e, poi, c’erano due o tre macellai che vendevano pipistrelli.

Non devi pensare ai pipistrelli che hai visto qui in Italia. Devi pensare a qualcosa di grande come un coniglio e ricoperto di pelo nero, proprio come quello di un coniglio. Se ne stavano appesi in rudimentali gabbie di ferro con un’intelaiatura fatta a quadretti. Ricevuta l’ordinazione, il macellaio apriva una porticina, infilava un lungo ferro con un uncino e arpionava un pipistrello. Poi lo poggiava su un ceppo di legno e con una mannaia troncava ali e gambe. Con un una mano teneva fermo il pipistrello impugnando il ferro con uncino e con l’altra usava la mannaia. Appoggiata quest’ultima, prendeva in mano uno coltello, di quelli che vedi solo in macelleria, e incideva il petto del pipistrello. Fatto questo e sganciato l’uncino (tanto non serviva più), con le mani apriva in due pelle e pelo dell’animale e lo “sgusciava”. Infine serviva la carne al cliente, incartandola in pezzi di carta dall’incerta provenienza.

Nei giorni a seguire tentai di mangiare un pipistrello, ma, purtroppo, non lo servivano nei ristoranti che frequentammo e nemmeno sulla barca che noleggiammo per risalire il fiume Mahakan. Era un cibo che si mangiava nell’intimità delle case.

Ero già stato in Nicaragua, dove non mangiano questi volatili, e lì avevo conosciuto una ragazza olandese. Faceva la veterinaria e vaccinava i pipistrelli. Lì esistevano veramente i pipistrelli vampiri che di notte si cibano del sangue delle mucche. Per evitare che trasmettessero malattie al bestiame (ma anche agli umani) il metodo migliore era vaccinarli in modo che non ne prendessero alcune.

Molti, ma molti, anni dopo lascia di stucco la ragazza vietnamita che ci faceva da guida nel tour che da Hanoi faceva visitare in giornata Kenh Ga e Hoa Lu.

L'attesa del minibus era stata allietata da una scenetta esilarante. L'agenzia aveva sede presso un bar ristorante destinato a clientela occidentale, un locale con apparenze e prezzi pretenziosi. Ci sediamo ad attendere a un tavolo davanti al bancone dove preparavano le colazioni. Proprio di fronte a noi una ragazzina locale, con tanto di grembiolino lindissimo, cuffietta a coprire i capelli e guanti di plastica, prepara delle insalate di frutta che copre con dello yogurt. Tagliava a tocchetti la frutta, la poneva in un grande bicchiere, si chinava per estrarre dal frigo un contenitore in plastica e da lì prendeva due cucchiaini di yogurt, che andava a ricoprire il tutto. Poi leccava il cucchiaino, lo ripuliva ben bene con la lingua e lo appoggiava su un piattino. Subito dopo riponeva in frigo lo yogurt. Alla successiva ordinazione ricominciava a compiere le medesime operazioni con encomiabile precisione e puntigliosità. Noi avevamo già fatto colazione e, comunque, non avremmo mai ordinato qualcosa con dello yogurt, anche se non avessimo visto quella scenetta.

Al ritorno dalla piacevole gita, chiesi alla guida dove potevo andare a mangiare del buon cane. Mi guardò con occhi stupefatti. Mi chiese se la stavo prendendo in giro e, dopo le mie rassicurazioni, mi disse che nessun turista occidentale le aveva mai chiesto una cosa simile. Alla fine mi scrisse su un foglietto il nome della strada dove avrei trovato, secondo lei, i migliori ristoranti dove si serve cane ad Hanoi. Mi scrisse anche i nomi dei due ristoranti che mi consigliava. Me li scrisse con i caratteri vietnamiti, così avrei potuto riconoscere l'insegna o mostrare il biglietto a un locale. Non vi dico se ci siamo andati o meno e se il cane l'abbiamo mangiato perché non vorrei suscitare disapprovazione. Sappiate, comunque, che in nessuna delle ricette per la preparazione della carne di cane è contemplato l'uso dello yogurt e, dunque, potete andare tranquilli in fatto di igiene.

Rimanendo in Viet Nam, un po' più a sud di Hanoi mangiammo un'ottima zuppa di nido di rondine. E prima avevamo visto dove

e come venivano raccolti (i free climbers sono dei dilettanti al confronto dei raccoglitori vietnamiti) e come venivano puliti. Del cibo che si vende lungo le strade del Laos ho già avuto modo di raccontare in passato (cercate in archivio l'articolo "*Quei momenti in cui*").

Vorrei infine raccontarvi dei mercati cinesi, ma di questi tempi non è il caso di parlarne. Il mio pensiero, comunque, corre soprattutto ai serpenti.

Delusi perché non vi descrivo i mercati cinesi? No, non voglio lasciarvi delusi e vi consiglio di continuare a leggere, ma spostandovi altrove. Stewart Lee Allen ha scritto un bel libro che si intitola "Nel giardino del diavolo" e come sottotitolo ha "Storia lussuriosa dei cibi proibiti". Viaggerete nei mercati alimentari del mondo e scoprirete, però, come la criminalizzazione di certi cibi non sottragga al suo pesante diktat anche qualcosa che noi mangiamo tutti i giorni.