



Riso alla cantonese

di Raffaele Miraglia

Nel primo decennio di questo secolo sono andato in vacanza tre volte in Cina. L'ultima volta ho anche passato una giornata a Canton (che per la verità si chiama Guangzhou – noi usiamo un nome che deriva dal portoghese!).

Ebbene, mai mi ero imbattuto nel riso alla cantonese, pietanza onnipresente nei ristoranti cinesi dedicati a noi locali e sempre assente nei ristoranti cinesi dedicati ai cinesi che vivono qui. Rosella, che trascorse tre settimane in Cina nel lontano 1991, mi assicura anche in quell'occasione non intravvide del riso alla cantonese. In compenso è vivido nella sua memoria il banchetto di benvenuto agli intrepidi turisti, giunti fin là grazie alla mitica associazione Italia-Cina. Al centro del tavolo fu portato un pesce Yin Yang. Perfettamente cotto il corpo, la testa era cruda. Il pesce sembrava ancora vivo perché la bocca continuava a muoversi come se il pesce cercasse di respirare. Gli ospiti italiani guardarono orripilati la pietanza e quasi nessuno fu disposto a staccare qualche pezzo del corpo con le bacchette.

Dai un'occhiata a <https://youtu.be/E-Tm5oAlmA?si=6ffLTHk-gGGp4Wf0> e immagina la scena.

Non avendolo mai visto, mi ero fatto l'idea che il riso alla cantonese fosse come gli spaghetti alla bolognese. Li trovi ovunque nel mondo tranne che a Bologna. O come il chicken tikka-masala, piatto indiano inventato a Glasgow in Scozia, o, comunque, nel Regno Unito (con la differenza che questo si è poi diffuso anche in India e in Bangladesh e anche lì è diventato molto popolare).





Per la verità in tutti i miei viaggi, compreso l'ultimo, non mi sono mai imbattuto nemmeno negli Involtni Primavera. Un amico cinese, però, mi aveva spiegato che quello è effettivamente un piatto, sì di nicchia, ma amato dai cinesi. Per trovarlo devi andare in Cina in primavera. Solo in quella stagione viene preparato e servito perché solo in quel periodo si trovano le erbe fondamentali per farlo.



Del resto, anche in Italia, non è che trovi un risotto con gli asparagi a dicembre o degli spaghetti con gli agretti a gennaio.

A distanza di 19 anni dalla mia giornata cantonese (tutta trascorsa a spese di Air China, che mi aveva fatto perdere la coincidenza con il volo di ritorno in Italia), quest'anno mi sono imbattuto spesso nel riso alla cantonese o, meglio, in qualcosa che gli assomigliava molto. Quasi ogni mattina lo ritrovavo tra i piatti della colazione. Una volta mi è sembrato di individuarlo anche tra i piatti serviti in un ristorante ed effigiato alla parete, ma in realtà era un piatto simile alla nostra insalata di riso.

Come è logico attendersi, la colazione cinese è totalmente diversa dalla nostra. Nel buffet dell'albergo le uniche cose che ricordano l'Europa sono le uova sode o fritte e dei simil *churros* spagnoli. Lì dove è prevista la presenza di qualche occidentale trovi anche del pane da toast. Tutto il resto sono zuppe, verdure cotte (spesso piccanti), gamberetti, pesce in umido, spaghetti di riso con verdure e carne e, appunto, (adesso) riso alla cantonese, almeno nello Xinjiang. Consigliatissima la zuppa di spaghetti con brodo e carne di manzo che trovi a



Lanzhou. Accanto alla pentola del brodo vedi il cuoco che costruisce, a partire da una pallina di pasta, gli spaghetti che mangerai. E ti stupisci come sia in grado di tirare degli spaghetti così sottili, usando le sole mani e lavorando solo di dita.



Questi spaghetti li trovi anche a pranzo, se mangi presto, ma con l'aggiunta di un condimento piccante e di un po' di zenzero. Dopo mezzogiorno non si mangiano più, come da noi non si beve più un cappuccino dopo le undici del mattino.





Tornando a bomba, incuriosito dall'inaspettato apparire in Cina del riso alla cantonese, sono andato a documentarmi.

Effettivamente il piatto a un'origine cinese autentica. Non nasce a Canton, ma a Yangzhou, e, infatti, in Cina si chiama "Riso fritto di Yangzhou". Dicono che risalga al periodo della dinastia Sui (581 – 618 d.c.). Si trattava del classico piatto di recupero, poi nobilitato. Nel wok friggevi con pochissimo olio delle uova strapazzate, aggiungevi tocchetti di maiale alla brace o salsiccia, gamberetti, piselli e carote, bagnavi con del vino di soia e sul tutto versavi del riso avanzato dal giorno prima, facendo saltare a fiamma altissima. Alla fine ci mettevi del cipollotto. Quando il piatto è stato esportato in Europa e in America, il maiale o la salsiccia sono stati sostituiti da cubetti di prosciutto cotto, il cipollotto è sparito, il riso viene ripassato in padella e si usa molto più olio.

Comunque, pur rincuorato dal fatto che il riso alla cantonese esiste veramente in Cina, a cena a Dunhuang ho preferito di gran lunga assaporare dei tagliolini gialli con carne d'asino. I cinesi dicono che "In cielo c'è la carne di drago, in terra c'è la carne d'asino". Quella del drago è una prelibatezza inarrivabile, ma la migliore carne sulla terra è quella d'asino. Questo pensano i cinesi. E io mi sento un po' cinese e l'asino mi piace. Tra l'altro oggi non lo trovi facilmente nei ristoranti italiani e neppure nelle macellerie equine. E non riesco mai a trovare i bigoli col musso che mangiavo da bambino (in veneto musso è l'asino).



Tagliolini con asino a Dunhuang



Bigoli col musso a Verona