

GUSTI E SAPORI

La cucina malese riflette molto bene la società multiculturale caratteristica della nazione. Le comunità dei malesi, dei cinesi e degli indiani e i numerosi gruppi indigeni hanno creato nei secoli piatti legati alle antiche tradizioni e rimodellati nel tempo dalle influenze reciproche. È proprio grazie a questo felice incontro di esperienze che l'eredità gastronomica della Malesia viene definita da vari intenditori del palato la più deliziosa e prelibata del mondo. Gli elementi comuni di tutti i pasti sono la presenza del riso, fin dalla prima colazione, e l'utilizzo di spezie come la citronella, la centinodia, delle foglie di Pandan e del lime Cafra.

Ecco un assaggio delle diverse cucine che si trovano in Malesia.

Cucina Malay. Gli ingredienti della cucina Malay sono naturali e coltivati sul posto. Un piatto che non manca mai sulle tavole Malay è il Sambal, fatto con chili macinato, pasta di gambero e vari condimenti. Il famoso piatto Satay è costituito da pezzi di carne di pollo o di manzo marinati, poi cotti alla brace e serviti con salsa piccante di arachidi. Il Nasi Lemak è un piatto tipico per la colazione: è una ricetta speziata fatta di riso cotto al vapore con pollo al curry, manzo o calamari, cocomeri, acciughe fritte e sambal, servito su una foglia di banana. Il Nasi Padang è riso in bianco di accompagnamento agli altri piatti. Ottimo l'Ikan Assam, pesce fritto servito con curry agro di tamarindo e il Sambal Udang, gamberi al curry piccante.

Cucina cinese. La cucina cinese si può trovare in varie regioni con diverse specialità. Hokkien è generalmente una cucina economica che offre soprattutto il riso con pollo. Il termine Sichuan contraddistingue invece la cucina piccante: i ristoranti di questo tipo servono pietanze dagli aromi decisi che abbondano di aglio e peperoncino. Beijing è la classica cucina di Pechino, con le sue infinite e squisite varietà di cibo. Teochew è nota per gli ingredienti delicati e per gli aromi naturali. Questa tradizione culinaria è celebre per il pesce. Da segnalare inoltre gli innumerevoli locali che servono Dim Sum: si tratta di spuntini serviti in piccole ciotole, che vengono fatti passare tra i tavoli su enormi carrelli: quando il carrello si avvicina si prende ciò che si desidera e si paga il numero di ciotole vuote collezionate alla fine del pasto.

Cucina indiana. In genere i piatti della cucina indiana sono più buoni in Malesia che in India! Tra le specialità segnaliamo il Thali che viene servito nei ristoranti su una grande foglia di banana e consiste in una montagna di riso su cui si versano diversi tipi di curry. Quando si è sazi bisogna piegare la foglia di banana in due, altrimenti il ristoratore continua a servire cibo a volontà. Tra gli altri piatti ricordiamo il Masala Dosa, frittella arrotolata ripiena di verdure speziate, servita con zuppa. Le specialità Tandoori devono il loro nome al tandoor, un tipico forno di argilla in cui si cuoce la carne dopo averla fatta marinare tutta la notte in yogurt, aglio e spezie. Il pollo è la carne più diffusa cucinata in questo modo. Cucina Nyonya. Si tratta di una straordinaria mescolanza delle cucine tradizionali malese e cinese, che utilizza prevalentemente ingredienti cinesi combinandoli con aromi tipici della regione come la citronella e la crema di cocco. La cucina Nyonya viene chiamata anche Baba-Nyonya o Peranakan, dal nome dato ai cinesi dello Stretto. Questo tipo di cucina è essenzialmente casalinga anche perché il metodo di cottura è piuttosto elaborato e comporta il sapiente dosaggio di diversi ingredienti come spezie, erbe, piante aromatiche, cipolla, aglio e chili.

Cucina Portoghese. I discendenti dei Portoghesi che si sono insediati a Malacca hanno una tradizione culinaria davvero notevole. La cucina portoghese annovera paste speziate, erbe macinate,

foglie di limone e scalogno. L'aggiunta di aceto, succo di lime, tamarindo e ananas rende i piatti ancora più saporiti. Tra le specialità segnaliamo il Devil Curry, curry molto piccante ottenuto con una miscela di 12 spezie diverse accompagnato da pollo e manzo, e il Karing Karing Fretu, snack leggero fatto di frittura di pesce blu, che si trova in abbondanza nelle acque dello stretto di Malacca, servito con succo di lime e scalogno.

Cucina nativa. Fra le tribù del Sabah e del Sarawak il termine cucina nativa comprende una vasta gamma di cibi a base di riso, carne o pesce, che rappresentano il meglio dei piatti tradizionali di ciascuna regione. Alcune usanze sono vincolanti per tutti. Ad esempio, anche se si mangia con le mani, il cibo deve essere preso solo con le prime tre dita della mano destra: si intinge il boccone nelle salse e si porta subito alla bocca.

Una menzione particolare va alla cosiddetta cucina hawker (ambulante) dove con pochi soldi è possibile mangiare piatti delle varie tradizioni culinarie. Ovunque, anche nel paese più piccolo, si trovano numerosi venditori ambulanti e, se il venditore è ordinato e il luogo della bancarella è pulito, non ci sono problemi. Di solito i cibi si cuociono su richiesta e ciò ne garantisce la freschezza e i venditori ambulanti hanno un'incredibile varietà di proposte: spaghetti fritti, riso fritto e a vapore, zuppe....insomma ce n'è davvero per tutti i gusti!