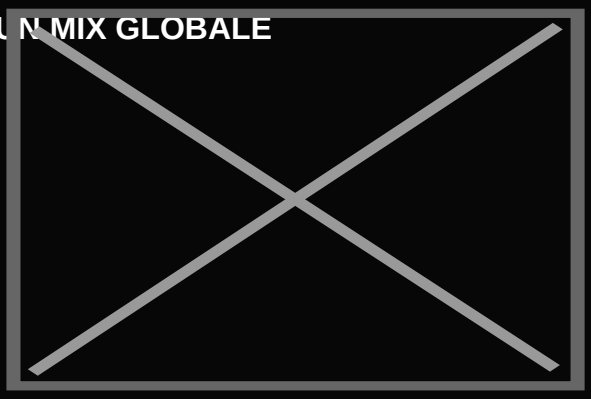
Le mille sorprese culinarie di Hong Kong

img2204-7416b046

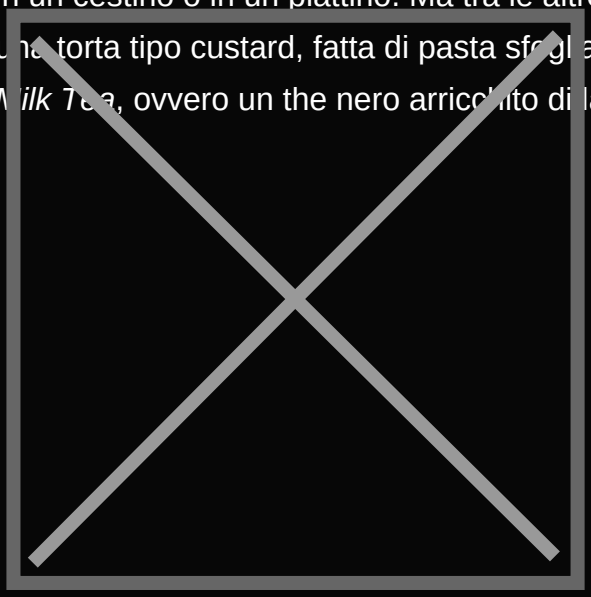
La città (stato) dove il cibo è diventato una vera e propria religione. Che è anche quella, insieme al Dio denaro, professata dalla vicina Cina (vedi gli articoli sulla cucina cinese apparsi in passato su Mixer). Cina da cui naturalmente ha attinto moltissimo per la sua storia culinaria, mixata però alle cucine dei paesi su cui il suo “protettore”, ovvero l’Inghilterra, ha dominato per 155 anni. Ma visto che circa il 95% degli abitanti di Hong Kong è di etnia cinese, in maggioranza Han ma anche Teochew o Hakka, la cucina classica risente inevitabilmente di quella tradizione gastronomica. Partendo dalla colazione che tradizionalmente include congee, ovvero porridge di riso, latte di soia e Youtiao, piccole baguette lunghe fritte, ma che negli ultimi anni ha visto affermarsi sempre di più anche la tipica english breakfast (sarà la voglia di Occidente?), con pane, uova, salsicce e pancake.

U N MIX GLOBALE



Insomma un bel mix dove poter mangiare veramente la cucina di (quasi) tutto il mondo. Non per nulla Hong Kong è chiamata anche *The World’s Fair of Food*, dove ogni anno si svolgono festival internazionali sul mondo del cibo. Ma, come detto, malgrado le tante contaminazioni, la cucina tradizionale di Hong Kong ha le sue basi in quella cantonese, con influenze Teochew, Hakka, Hokkien o Yue, con picchi di altissimo livello, esportati anche all’estero. Cucina e ristoranti che si mischiano ai piccoli locali o carrettini di street food (tra i quali i più tipici sono chiamati *Dai Pai Dong* e ne rimangono solo poco più di una ventina in tutta la città) di cui tutta la metropoli da oltre sette milioni di abitanti è disseminata. La densità di luoghi dove mangiare ricalca quella della popolazione, ovvero altissima. Con un quartiere su tutti, il *Tsim Sha Tsui*, anche se

suggeriamo di uscire dai grattacieli e dalle zone centrali di Kowloon e dell'isola di Hong Kong per andare a mangiare nei nuovi territori sia a Nord, verso la Cina, che sull'Isola di Lantau. Pesce soprattutto, fatto in tutti i modi in caratteristici villaggi di pescatori. Che resistono tutt'oggi, malgrado un centro iperglobalizzato e che ha potuto attingere dalle migliori menti culinarie nella Cina continentale; negli anni '20 e '30 provenienti dalla vicina Guangzhou (Canton) per sfruttare la sempre più crescente società mercantile del protettorato britannico, con banchetti sontuosi con "otto piatti principali e otto antipasti", tra cui carne di maiale alla griglia, riso, *congee* (una sorta di porrige di riso), piatti ormai tipici della città, o prelibatezze come la zuppa di pinne di pescecane. Dal '49, invece, con la Vittoria di Mao molti i rifugiati che arrivarono anche da altre zone cinesi, come Shanghai e dal delta del Fiume Giallo. Mescolandosi anche a tradizioni occidentali hanno consolidato tradizioni del Sud della Cina come lo *Yum Cha*, ovvero un brunch a base di The, qui anche in stile inglese, servito con i *Dim Sum*, piccole porzioni di cibo, spesso ravioli, ripieni di carne, pesce e verdure, oltre a dessert e frutta, servite in un cestino o in un piattino. Ma tra le altre ricette diventate tradizionali a Hong Kong ecco la *Egg tart*, una torta tipo custard, fatta di pasta sfoglia al forno riempita con uova e latte o crema; l'*Hong Kong Milk Tea*, ovvero un the nero arricchito di latte condensato o montato come quello per il nostro



cappuccino; la *Mooncake*, tortina al forno ripiena di fagioli neri o una pasta fatta con i semi di loto o la *Sago Mix*, un dessert a base di sago o sagù, un amido estratto dal midollo di diverse tipologie di palma da cui si ricava una specie di budino di riso o purea che si consuma accompagnato con ogni tipo di frutta che si trovi a queste latitudini, dal mango alla banana, dal melone alle… fragole. Perché per gli abitanti di Hong Kong i dolci sono importanti per concludere qualsiasi pasto, sia a base di pesce, che di carne o verdure.

LE VERDURE

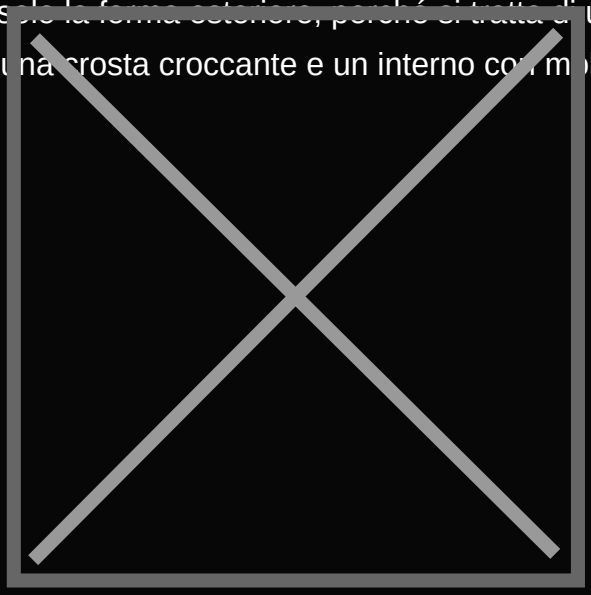
Le verdure vengono consumate molto spesso nella dieta degli abitanti di Hong Kong, che ricercano sempre più prodotti biologici od organici, naturalmente freschi, da comprare nelle molte drogherie cittadine o nei mercati, a volte anche celati nei piani più bassi di normali edifici. Edifici che ospitano anche *Food Centre*, dove mangiare a poco prezzo su tavoli condivisi tutti i piatti tradizionali della città, realizzati con prodotti quali funghi *shiitake*, cavolo cinese, uova di anatra salate, fagioli rossi, gamberetti essiccati, salsa *hoisin* o alle ostriche, capesante essiccate, giuggiole o semi di loto. Basta indicare cosa si desidera al cuoco-gestore, o più spesso cuoca, puntando il dito verso le padelle dove stanno ancora sfrigolando le diverse pietanze e consumarle tutte insieme in un unico piatto, sedendosi accanto all'impiegato di banca, allo spazzino dedicato a quella zona, al commesso del negozio di due isolati più a Sud o, ancora, al monaco del vicino monastero cittadino.

I PIATTI TRADIZIONALI



E qui, come in altri ristoranti cittadini, si trovano i piatti tipici quali lo *Sweet and sour Pork*, maiale in salsa d'arancia, forse "il" piatto tipico di Hong Kong, ma anche i *Phoenix Talons*, o zampe di gallina, cotte in mille modi, sia in umido con verdure che nelle zuppe, così come le famose Polpette di pesce, fritte, da mangiare anche passeggiando, o aggiunte a zuppe o piatti più elaborati con *noodle*, riso e altri ingredienti. Una sorte che può toccare anche ai *Wontons*, ravioli dai mille ripieni, dalla carne di maiale all'anatra, dal pesce alle verdure, anch'essi spesso aggiunti a zuppe o brodi con gli immancabili noodle. In questi centri o anche per strada, non possono mancare i *Rickshaw Noodles*, o risciò *noodle*, zuppe di spaghetti istantanei arricchiti da qualsiasi ingrediente di cui si abbia voglia, il *Wind Sand Chicken*, pollo croccante cotto con polvere di aglio e, naturalmente, l'immancabile *congee*. Per i piatti più prelibati, e tutti di provenienza continentale, come l'Anatra all'arancia, o pesci dal costo importante come l'Abalone e il *Counter*, oppure i *dumpling*, piccoli ravioli di pasta trasparente ripieni di gamberi (*Har Gow)*, è meglio recarsi in ristoranti più

tradizionali. Molti si trovano nei molti hotel storici della città, a partire dal *The Peninsula*, con una grande vista sulla Baia di *Kowloon*. Una nota a parte la meritano la zuppa di pinne di pescecane che era un piatto prelibato e per classi agiate ma che, nei *Food centre* o nei vari baracchini di street food, diventa una *Fake Shark Fin Soup*, dove al posto del pesce si trovano vermicelli di riso o di pasta e tutti gli altri ingredienti tipici delle tante zuppe che contraddistinguono la cucina di Hong Kong. Nonché la famosa Zuppa di serpente, ormai quasi introvabile nei ristoranti tradizionali ma che, per ancora molti abitanti di Hong Kong, ha altissime capacità curative (e vi assicuro che non è niente male). Per noi italiani è curioso scoprire ad Hong Kong un'ottima panetteria, che propone anche il *Pineapple Bread*, che dell'Ananas ha solo la forma esteriore, perché si tratta di un pane dolce fatto con zucchero, uova, farina e strutto, con una crosta croccante e un interno con molta mollica.



IN CONCLUSIONE

Molti piatti della cucina di Hong Kong sono inequivocabilmente di provenienza cinese, e cantonese in particolare, con una difficoltà a carpirne le differenze. Il meglio di sé questa tradizione culinaria la dà con i piatti contaminati: dalla tradizione occidentale come il "cappuccino" fatto con il the alla Egg tart, ma anche da altre cucine asiatiche, con quelle giapponese e malese in prima fila. Insomma una bella cucina fusion, che piace tanto a tutte le realtà, anche dalle nostre parti, che accolgono sempre con piacere ed interesse le novità. E se queste novità propongono piatti particolari, non necessariamente costosi, come in questo caso, anche meglio.