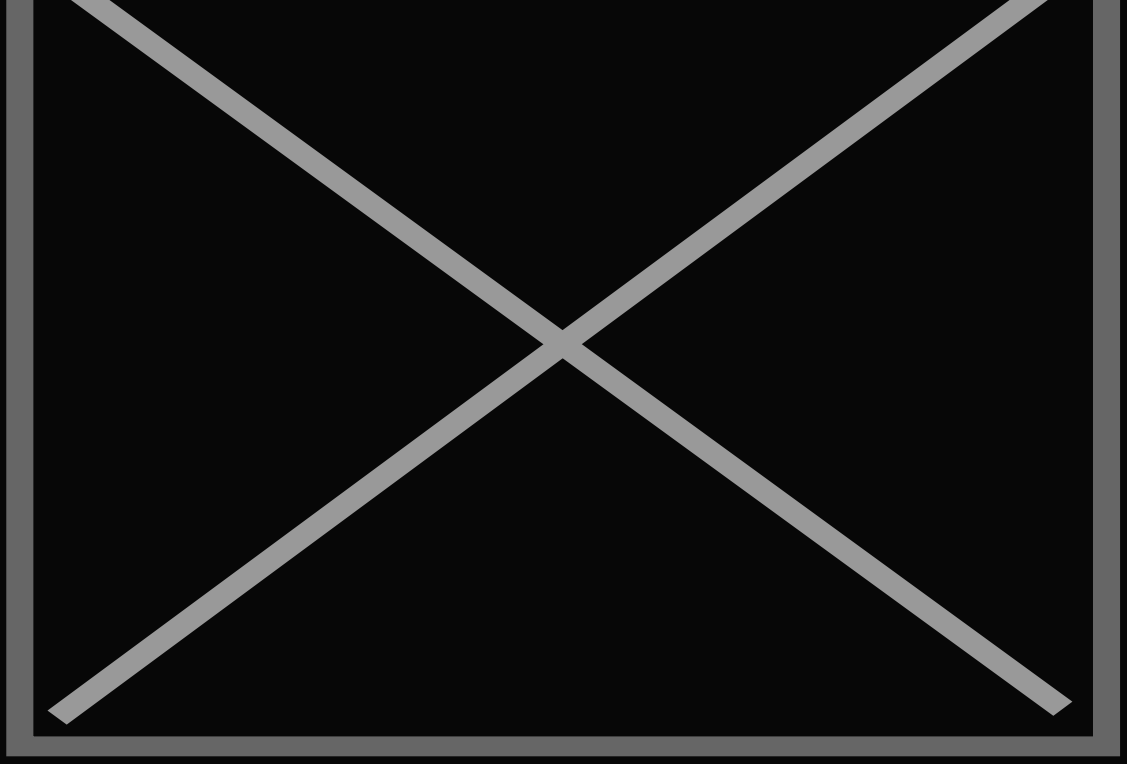
Alla scoperta dei sapori e della cucina di Okinawa

cucina-etnica-01-d3bf7bb3

Sushi, sashimi, noodles in brodo; tutti i capisaldi della cucina giapponese (di cui tratteremo in un prossimo numero) li si trova anche nell’arcipelago Ryukyu, le isole tropicali a metà strada tra Kyushu, l’isola più a Sud tra le quattro maggiori dello stato nipponico, e Taiwan o la Cina continentale, paese di cui il Regno di Okinawa ha subito la sua influenza sino al 1874, prima di essere occupato dal signore di Kagoshima, regno del Giappone. Un’influenza, quella cinese, che, naturalmente, fu importante anche per quanto riguarda la gastronomia dell’arcipelago. Così come quella di tutto il sud-est asiatico. Nel 1605 ad esempio fu introdotta nell’arcipelago la patata dolce che, in poco tempo, è diventato uno degli ingredienti base della cucina di Okinawa insieme al melone o zucca amara chiamata Goya, ricca di vitamina C, o a un tipo di cetriolo, detto Nabera. E dal Sud est asiatico, e dalla Thailandia in particolare, proviene con tutta probabilità la bevanda nazionale a base di riso Awamori, che venne diffusa a Okinawa nel 15° secolo e che viene proposta con diverse gradazioni che spaziano dai 25 gradi d’alcool per alcuni marchi fino ad arrivare ai 60 (la più forte la si trova sull’isola più occidentale del Giappone). Il liquore Awamori è molto più delicato quanto più è invecchiato diventando Kusu (liquore invecchiato appunto) dopo tre anni in vasi di argilla, prima di essere imbottigliato. Il nome potrebbe derivare da “awa” che significa “bolle” in riferimento al fatto che durante la distillazione il liquido sembra gonfiarsi. Così come si gonfiano i serpenti usati per realizzare l‘Habushu, una versione dell’Awamori che ha al suo interno serpenti appunto in macerazione, una creazione più turistica che di provenienza tipica dell’arcipelago. Sicuramente tipica è invece la birra Orion, nata durante l’occupazione americana; è la bionda più bevuta a Okinawa e la quinta birra più famosa in Giappone. È una birra tipica della zona del Tropico, ovvero fresca e delicata, con una gradazione di 5 gradi.

[caption id="attachment_155921" align="aligncenter" width="578"]



Awamori con serpenti[/caption]

SPEZIE E ALGHE

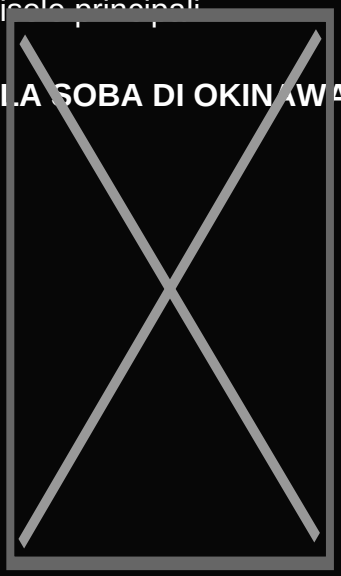
Dalla vicina Indocina sono poi arrivate anche le tante spezie che si utilizzano nella cucina dell'arcipelago, come ad esempio la curcuma, molto più usata qui rispetto che in altre parti del paese, lo zenzero, usato in maniera massiccia ancor più che nella cucina giapponese, così come le alghe. Come il Kombu, impiegato nella preparazione sia di brodi che di carni brasate, le alghe Mozuku e Hikiji, utilizzate anche in Tempura, o la Umi-Budo, che letteralmente vuol dire "uva di mare", che si consuma cruda, condita con una salsa piccante Ponzu. Tutti ingredienti, liquore, forse, a parte, che, probabilmente, insieme al clima e all'influenza dell'Oceano, fanno sì che proprio a Okinawa si trova il maggior numero di ultracentenari al mondo. Che mangiano tutti i giorni (sarà poi per questo?), piatti come il Goya Chanpuru, uno dei più rappresentativi della cucina dell'arcipelago, che, come spesso succede, ha diverse versioni: la base è Goya e Tofu, a cui si aggiungono uova, germogli di soia e carne di maiale con verdure o pesce. Chanpuru infatti significa "qualcosa di misto". Goya che, come le alghe di cui sopra, le patate dolci viola, da cui si ricava un gelato molto tipico in queste isole, e altre verdure, vengono utilizzate anche in Tempura, ovvero il leggero fritto tipico della cucina giapponese. Altro contorno molto consumato ad Okinawa è l'Hirayachi, un simil pancake ma non dolce, in quanto fatto con farina, uova, sale, cipolle, verdure e pepe, e fritto nell'olio.

OKINAWA E IL REGNO DEL MAIALE



Ma verdure a parte e, curiosamente visto che stiamo parlando di un arcipelago in mezzo a un Oceano come quello Pacifico, sono i piatti a base di carne, e quella di maiale in particolare, l'altra serie di ricette tipiche di Okinawa. Maiale di cui, come in Emilia da noi, anche qui si dice che "non si butta via nulla", visto che, recita un altro detto: "La cucina di Okinawa inizia con il maiale e finisce con il maiale. In effetti tra le ricette tradizionali ecco la Mimiga, orecchie di maiale tagliate a striscioline e cotte nella zuppa di Miso, con noccioline e/o aceto, o la Chiraga, pelle di maiale fritta e usata anche come snack (a cui viene data la forma del muso del maiale…) come i nostri Ciccioli. Ma anche il Rafuto, fette di pancetta di maiale cotte in salsa di soia e glassate con zucchero di canna, o il Soki, ovvero il disossato di costine di maiale cucinate in umido. Maiale a parte, nell'arcipelago si consuma la capra, anche in ricette che la prevedono cruda, e il manzo, tra cui quello dell'isola di Ishikawa, carne pregiatissima che fa il paio con la ben più famosa carne di Kobe delle isole principali.

LA SOBA DI OKINAWA



Le tagliatelle di grano duro dell'arcipelago di Okinawa sono ben diverse da quelle tradizionali giapponesi, e vengono consumate sia asciutte con condimenti vari, tra cui la stessa Soki, vedi sopra, o il Koregusu, condimento a base di peperoni rossi marinati in Awamori, calde o fredde nei torridi mesi estivi, sia in bordo, tipo Ramen, guarnite con gli stessi condimenti di cui sopra

ma anche con il Kamaboko (pesce in scatola), fette di maiale, scalogno e zenzero in salamoia: ecco quindi la versione Oki soba, condita con il Soki, o la Tebichi soba, condita con zampone di maiale. E anche all'interno dell'arcipelago vi sono diverse Soba, con quella delle isole Yaeyama di spessore, servite in un brodo fatte con alghe Kombu e, naturalmente, carne di maiale.

L'INFLUENZA A STELLE E STRISCE

Dopo le influenze cinesi e asiatiche in generale, allo stupore dell'importanza della carne di maiale nella cucina dell'arcipelago ecco la vera e propria sorpresa di scoprire che tra i piatti più tradizionali di queste isole vi siano ricette… di provenienza statunitense. Se qui gli hamburger sono arrivati prima che nel resto del Giappone, è la rivisitazione dei Tacos della cucina Tex-Mex ad aver fatto nascere



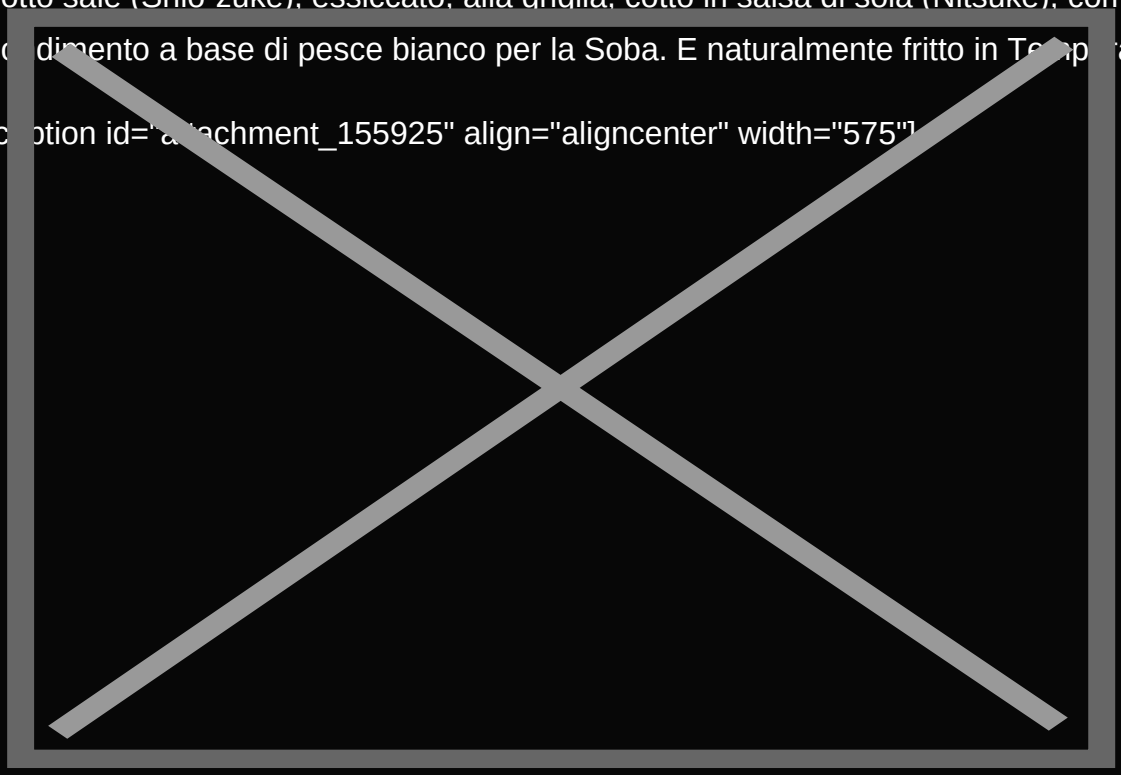
uno dei piatti più consumati in queste isole, il Taco Rice (o Takoraisu). Inventato negli anni '60, durante l'occupazione diretta americana, il Taco Rice non è altro che un… Taco Tex-Mex che invece della tortilla accompagna la carne cotta con spezie, lattuga, cetrioli, pomodori e quant'altro a seconda della versione scelta, con il riso. Ma l'occupazione statunitense, che ricordiamo ancora molto presente visto che sull'isola principale si trova la più grande base aerea Usa al di fuori degli States, dove lavorano ben 18 mila americani, ha portato anche la carne in scatola Spam, contrazione di Spiced Ham, uno dei piatti principali della cucina Hawaiana e, ora, anche di quella di Okinawa. Come nella versione "sushi" chiamata Spam Misubi, piatto composto da alga Nori, riso e, naturalmente, carne Spam. E forse non molti sanno che la carne Spam, nata nel 1937, ha dato il nome alla posta elettronica indesiderata in seguito a uno sketch del gruppo comico britannico dei Monty Python, durante il quale una cameriera cercava di vendere a tutti i costi ai clienti lo stesso piatto a base di…carne Spam appunto.

MA IL SUSHI?

Parlando di sushi, anche se di carne Spam, e di sashimi, non possiamo non citare questi must della cucina giapponese, che si consumano naturalmente anche qui. Da provare quello del mercato del pesce della capitale Naha, scelto direttamente dai banchi dei pescivendoli e preparato al momento, per poi esser consumato al primo piano dell'edificio del mercato, dove si trovano diversi ristoranti "convenzionati" dove, appunto, mangiare pesce freschissimo. Tonno, naturalmente, branzino, salmone, oltre a pesci mai visti… Il pesce e gli altri prodotti ittici erano tradizionalmente difficili da

conservare alle alte temperature di Okinawa, perciò le preparazioni primarie del pesce sono: marinato sotto sale (Shio-zuke), essiccato, alla griglia, cotto in salsa di soia (Nitsuke), come il Kamaboko, tipico condimento a base di pesce bianco per la Soba. E naturalmente fritto in Tempura.

[caption id="attachment_155925" align="aligncenter" width="575"]



Nei ristoranti sopra il mercato, a Naha, viene servito pesce freschissimo[/caption]

FRUTTA, DOLCI E TOFU

Tra i piatti piuttosto popolari sulle isole Ryukyu, si trova anche il Tofu, come il Sukugarasu, condito con pesce salato, utilizzato in cubetti come accompagnamento per il Sakè o l'Awamori. L'intenso sapore di salamoia del pesce completa la dolcezza del tofu. Gusto però che può essere anche molto forte nel Tofuyo, tofu fermentato, anch'esso molto utilizzato per accompagnare liquori e/o aperitivi. Tra i dolci da segnalare tutti quelli realizzati a base di Ben Imo, la patata dolce viola di Yomitan, con la quale fare dolcetti, torte e, come visto, anche il tipico gelato di colore viola dell'arcipelago. E poi ecco le Sata Andagi, le ciambelle di Okinawa, e la canna da zucchero servita in cubetti o su steli di legno, da succhiare per godere di tutta la sua dolcezza. Con una punta di selvatico, però. Essendo questa una regione tropicale, infine, tanta la frutta che vi si trova tipo ananas, papaia, frutto della passione, mango, agrumi, guava o lo Shikuwasa, il mandarino di Taiwan.