Singapore: la città dove non si smette mai di mangiare

img3790-49b7d24a

Iniziamo questo *excursus* sulla cucina di Singapore con…un cocktail, un aperitivo simbolo della città-stato asiatica, nato tra le mura di un'icona dell'*hotellerie* mondiale, lo storico hotel Raffles del 1887 dove, nell'ormai lontano 1915, il barman del Long Bar Ngiam Tong Boon creò il *Singapore Sling*, long drink a base di gin, img3810cherry brandy e succo d'ananas. Un ottimo modo, sin a bordo degli aerei della Singapore Airlines (e di altre compagnie naturalmente), nel Long bar del Raffles, appunto, o sullo scenografico bar all'ultimo piano del Marina Bay Sands, lo Skyroof, che troneggia sulla baia di Singapore, per partire alla scoperta della cucina singaporiana, un mix equilibrato di sapori da tutte le etnie che compongono questo incredibile paese. E che ha attirato, visto il suo alto livello di vita, anche molti rinomati chef occidentali, da Jaime Oliver a Gordon Ramsey, star tv come Antony Bourdain che nella sua trasmissione Cuoco Vagabondo è andato alla caccia dei sapori più tipici di Singapore non nei ristoranti, bensì nelle Food court popolari, qui chiamate Hawker center, grandi mercati dove lo Stato ha voluto riunire i tanti venditori di street food a cui abbona le tasse, in cambio di un ferreo controllo sanitario e di ottimi prezzi. E come il Cuoco vagabondo anche noi di Mixer abbiamo fatto lo stesso, imbattendoci di frequente nei locali frequentati da Bourdain, riconoscibilissimi dalle lunghe file, di indigeni ma anche di molti turisti occidentali, in attesa di mangiare quanto decantato nelle sue trasmissioni.

[caption id="attachment_106032" align="alignright" width="300"]DURIAN DURIAN[/caption]

Perché Singapore, come dice lo stesso Bourdain, è la meta ideale per i gastro-turisti con gli Hawker center, ma anche con i Food court nei grandi centri commerciali, e dove, non per nulla, hanno lanciato diversi Festival del cibo, come il World Gourmet Summit, ad aprile, che attira chef stellati da tutto il mondo, e il Singapore Food Festival, a luglio ed agosto, un'esplosione di eventi locali che sottolineano le diverse cucine che si possono provare in questa città-stato. 24 ore al giorno perché se New York è la città che non dorme mai, Singapore è la metropoli dove non si finisce mai di mangiare. Con

un’ampissima scelta.

La cucina più tipica di Singapore è certamente quella chiamata Peranakan, un mix di tradizioni cinese e malese, che propone molti dei piatti tipici della cittàstato. Partiamo con il granchio, una vera e propria leccornia per gli abitanti di Singapore, che mangiano in più modi, con il Chili Crab, con un crema di chili, assolutamente quello più gettonato, seguito da quello saltato con il pepe nero.

[caption id="attachment_106033" align="alignleft" width="300"]

IL GARDEN DELLO STORICO RAFFLES HOTEL IL GARDEN DELLO STORICO RAFFLES HOTEL[/caption]

Il piatto più popolare, insieme all’Hainanese Chicken Rice di cui parleremo dopo, è però il Laksa nelle sue diverse varianti. E’ una zuppa di noodles in un brodo cremoso a base di cocco e curry con gamberi e uova sode, a cui aggiungere cozze, verdure e, ovviamente, granchio. La versione Katong è molto speziata, ed è molto diversa dalla corrispettiva malese di Penang, che è una zuppa a base di brodo di tamarindo. Tamarindo che viene utilizzato nel Mee siam, ovvero vermicelli di farina di riso in una zuppa con gamberi, fagioli, fave e, anche qui, uova sode. Sempre di noodles, ma di riso, sono i Satay bee hoon a cui vengono aggiunte cozze, piovra e fette di maiale e conditi con la stessa salsa di noccioline e chili usata per il satay, l’altro piatto tipico di ispirazione malese, ovvero gli spiedini di carne con salsa di arachidi, cipolle e zucchine. Infine citiamo i Popiah, involtini primavera rivisitati, e le Rojak in versione cinese, ovvero un’insalata di ananas con rape, cetrioli, tau pok (fave fritte) con pezzetti di fiori di zenzero immersi in crema di gamberi e zucchero coperti da noccioline, e in versione indiana, con frittelle di farina, cetrioli o tofu, accompagnate da salse agrodolci.

[caption id="attachment_106034" align="alignright" width="300"]

IL RISTORANTE DI JAMIE OLIVER DURIAN IL RISTORANTE DI JAMIE OLIVER DURIAN[/caption]

Dalla cucina Cinese ecco il secondo (o il primo?) piatto più popolare del paese, l’Hainanese chicken rice, pollo bollito, tenerissimo e per nulla stopposo, o arrostito, con salsa di soia e olio di sesamo su un letto di riso cotto in brodo di pollo con zenzero e aglio. Accanto a questo piatto trionfano le zuppe, anche fai da te, e le decine di tipi di noodles diversi. Tra le prime, interessante la Bak kut teh, o “tè di ossa di maiale”, ovvero costolette di maiale immerse in brodo e cotte finché la carne non si stacca. Si mangia con riso e verdure, sorseggiando tè nero. Ma a Singapore è possibile farsi anche una zuppa cinese fai-da-te, grazie a del brodo bollente a cui il commensale aggiunge carne, pesce, verdura, riso e vermicelli a scelta. Vermicelli che vengono spesso serviti con i gamberi, nel piatto tipico Prawn noodles. Anche con i noodles però c’è un piatto che è una contaminazione di molti sapori, il Char

kway teow un mix di vermicelli con salsa e pezzi di pesce, salsicce cinesi, verdure, cozze o gamberi.

[caption id="attachment_106035" align="alignleft" width="300"]
IL VENDITORE PREFERITO DI CHICKEN RICE PER ANTONY BOURDAIN CASE COLORATE A LITTLE IN

IL VENDITORE PREFERITO DI CHICKEN RICE PER ANTONY BOURDAIN CASE COLORATE A LITTLE INDIA[/caption]

La cucina Malay, o della vicina Malesia, è basata sull'uso di diverse spezie con le quali realizzare salse delle più fantasiose, dalla già citata Satay, salsa di noccioline e chili, alla Sambal, nome generico per indicare le salse piccanti, come la belacan fatta unendo al chili la crema di gamberi Belacan, o il sotong fatto di seppie cotte in salsa piccante. Mutuato proprio dalla Malesia ecco il Nasi lemak, servito con diversi contorni come il Sambal ikan bilis (salsa al curry con acciughe secche), cetrioli, pollo, uova nonché gamberi e, ovviamente, granchio.

Anche qui ampio l'uso dei vermicelli come nel Mee rebus, con sugo agro piccante, uovo sodo e lime o il Mee soto, noodles in brodo con pezzi di pollo. Interessanti infine i piatti di pesce grigliati su una foglia di banano e cocco e in genere serviti per accompagnare altri piatti come il Nasi lemak o il Rendang, carne stufata per ore in una crema piccante e cocco.

La comunità più piccola di Singapore, arrivata qui sin dal 1821, ma che ha conservato in maniera molto stretta le proprie tradizioni è quella indiana, stabilitasi a Litte India, quartiere nel quale tanti allevatori indiani si spostarono nel 1900 da Chinatown, altra zona etnica della città, per ricreare un quartiere indiano nella cultura, nelle tradizioni ma anche nell'architettura. E, naturalmente, nel cibo. A partire dal Tekka center, un Hawker center realizzato al posto della vecchia stazione di polizia dove comprare frutta, verdura e…mangiare indiano. Tra cui le crepes dosa, le idli, particolari torte di riso, il pane naan, i vari tipi di pollo, e il Roti prata la versione locale del paratha, focaccia cotta in olio e accompagnata da curry, con aggiunta anche di cioccolata, formaggio, zucchero e addirittura gelato, o con uova (roti telur) e con pollo, montone o pesce (murtabak). A Little India infine da sottolineare il cibo, squisito, che viene offerto a chi visita lo Sri Veeramakaliamman Temple e il mega bazar Mustafà, dove comprare di tutto, dall'elettronica all'oro. Oltre naturalmente al cibo.

[caption id="attachment_106036" align="alignright" width="300"]
UNA FOOD COURT DI CIBO CINESE UNA FOOD COURT DI CIBO CINESE[/caption]

Tra i quartieri etnici di Singapore da sottolineare anche quello arabo, che si sviluppa attorno alla Moschea del Sultano Masjid, attorno alla quale trovare diversi negozi e ristoranti di tutte le cucine, non solo quella araba. E dove bere dell'ottimo tè e caffè che, non siamo solo noi italiani!, qui si fa in diversi

modi; se si chiede semplicemente un caffè, kpoi, o un tè, oteh, questo verrà servito con un cucchiaio abbondante di zucchero e con uno spruzzo di latte. Se non si vuole il latte bisogna aggiungere una O alla fine della parola, kopi-O od oteh-O e se lo si vuole amaro bisogna aggiungere la parola kosong. Attenzione quindi! Infine due curiosità sulle abitudine culinarie di Singapore: la colazione è un pasto importante, spesso consumata anche salata, con piatti come Chee cheong fun, vermicelli di pesce arrotolati, polpette e tofu fritti, Chwee kway, torta di riso con rape salate e salsa piccante o la Nasi lemak, la tipica colazione con riso in latte di cocco, acciughe secche, noccioline, cetriolo, chili…e qualunque altra cosa si voglia mangiare. Naturalmente molti i dolci in questa cucina, generalmente moolto dolci, tra cui citiamo, perfetta per la colazione, la Kaya, una “nutella” locale fatta di uova e cocco da spalmare sul pane tostato. Tra i dolci da provare il gelato, qui servito anche nel pane (roti), con gusti come il fagiolo rosso o il durian, un frutto tipico della zona molto apprezzato qui… se non troppo maturo, perché in tal caso sprigiona uno sgradevole odore, tanto che le autorità ne vietano il trasporto e il consumo su metropolitana, autobus, in molti alberghi e, naturalmente, in aereo.

Il cocktail: Singapore Sling, ingredienti e preparazione