



Cambogia in cucina

In Cambogia si mangia secondo le tradizioni orientali, la cucina presenta le tipiche caratteristiche di quella cinese, thailandese e vietnamita, inoltre l'immensa quantità di laghi offre fauna ittica d'acqua dolce come trote, carpe o anguille. I cambogiani sono anche grandi consumatori di frutta che si trova numerosa nei mercati, sicuramente una piacevole scoperta per chi visita il paese per la prima volta. Il pasto generalmente comprende una zuppa accompagnata da tagliatelle di riso ed alcune porzioni di pesce o carne di bue. Le zuppe più comuni sono la samla machou banle, di pesce, la samla chapek, di maiale allo zenzero e la samla machou bangkang, di gamberetti. Un prodotto cambogiano è il prahoc, una salsa di pesce realizzata con impasto di pesce tritato, salato e fermentato usato come condimen-

to ma anche per conservare i cibi. Un raro esempio di influenza francese è la baguette, che viene tostata e inzuppata nel curry rosso.

A Phnom Penh il giorno inizia con un rituale sconosciuto a noi occidentali. Sulla piazza antistante il palazzo reale gli anziani praticano il tai-chi. Dopo il tai-chi alcune persone si siedono lungo il fiume Mekong e gustano la loro colazione portata da casa, un bor-bor, ossia un porridge acquoso a base di riso, oppure le tagliatelle. Sono famose quelle di Peip, che ha cominciato a vendere tagliatelle quando aveva nove anni. Le strisce sono sottili come fogli di carta e larghe come una mano. Peip le ritaglia poi le getta in padella, versa la salsa di pesce, pezzetti di carne di pollo e poi aggiunge germogli di bambù con erbe fresche, coriandolo, basilico tai-

LE SPECIALITÀ DI
CAMPAGNA
RIVISITATE CON
TECNICHE MODERNE
E SOPRATTUTTO
GETTANDO
UNO SGUARDO AL
NUOVO

landese e menta. Ecco la colazione di un cambogiano medio. Da quando il paese è risorto dai drammi della guerra hanno aperto anche molti ristoranti, caffè ed addirittura un negozio di cioccolato, il "Chocolate by the shop" che tratta cioccolatini provenienti dal Belgio.

Uno di questi locali di recente apertura è il Knyay, zenzero ed è specializzato in cucina vegana occidentale e cucina khmer, in un ambiente fresco ed originale. Serve piatti come la minestra cremosa di peperoni abbrustoliti e variegati da un leggero sapore piccante. A chi ama le influenze thailandesi invece offre il char kreung con riso selvaggio, una variante khmer del curry, inoltre si servono il char kreung con carne di pollo, maiale e manzo o per i vegetariani con tofu.

Malis, si chiama così uno dei locali più trendy di Phnom Penh, aperto da Luu Meng, oggi trentacinquenne che si è fatto le ossa, per undici anni, negli alberghi internazionali della città. Qui vengono a mangiare ministri, ambasciatori, ospiti stranieri e uomini d'affari. Spiccano la minestra acidula con pesce affumicato e curcuma e l'amok di pesce servito in cestelli di foglie di banano, un esempio della nuova cucina khmer. La cucina cambogiana non è propriamente simile alla thailandese perché gli chef tentano di mantenerne l'identità contadina, le specialità di campagna rivisitate con tecniche moderne e soprattutto gettando uno sguardo al nuovo gusto cittadino. L'alba del paese è ormai avviata e con essa l'arte culinaria che si sta affinando e specializzando.

