

SÌ, VIAGGIARE... / KUALA LUMPUR

Quattro salti nel wok

Testo e foto John Brunton
Traduzione ???

A prima vista Kuala Lumpur si presenta come una città avveniristica, uscita direttamente dal film *Blade Runner*, con i suoi vertiginosi grattacieli, le monorotaie sopraelevate e centri commerciali all'ultima moda. Ma questa città del futuro ha una personalità scissa: si può spendere una fortuna mangiando nei ristoranti di grido ma esiste anche una cultura locale del cibo di strada vivacissima, attiva 24 ore al giorno. Molto semplicemente, nessun'altra città asiatica è all'altezza della capitale della Malesia quando si tratta di mangiare fuori, per varietà della cucina proposta, qualità e freschezza delle materie prime e prezzi assolutamente popolari. Il cibo malese è lo specchio della diversità etnica della popolazione e comprende la cucina tradizionale malay, una dozzina di cucine regionali cinesi e una cucina indiana che va dagli speziati curry vegetariani del sud ai ricchi piatti sikh del Punjab. I malesiani sono appassionati di cibo – basta navigare in blog locali come feedmelah.com, friedchillies.com, awhiffoflemongrass.com o babeinthecitykl.blogspot.com – e, anche se non mangiano carne di maiale, gli indiani evitano il manzo e parte dei cinesi è rigorosamente vegetariana, qui il cibo sembra unire la gente anziché provocare tensioni. Anziché discutere di politica, del clima economico o dei problemi razziali e religiosi, la gente preferisce parlare del ristorante o del piatto preferito o, meglio ancora, dell'ultima scoperta gastronomica di cui nessun altro sa nulla. Nell'era dell'iPod, un passatempo locale è parlare agli amici di piatti favolosi appena mangiati e sempre di più, nell'era montante del cibermondo, riferirne su Facebook o mandare un Tweet a Twitter. È quasi impossibi-



le non mangiare bene a KL – così la chiamano tutti – ma di seguito, ecco 10 dei migliori posti da visitare, dai banchetti dei venditori ambulanti piazzati sui marciapiedi ai locali indiani in cui si mangia con le mani, dai tradizionali locali cinesi ai rumorosi ristoranti all'aperto, fino ai moderni locali nascosti in mezzo ai centri commerciali.

W.A.W. Restaurant

Jalan Alor è il cuore del quartiere degli alberghi economici, ma le bancarelle di cibo fioriscono in questa zona da molto prima che arrivassero i turisti. Durante il giorno la scelta è limitata: tutti i migliori venditori ambulanti cominciano a preparare i loro cibi nel tardo pomeriggio e restano aperti dalle 18 fino alle 4 del mattino. È uno dei migliori posti di KL in cui mangiare frutti di mare, granchi in salsa piccante o succulenti gamberoni cotti al vapore con vino cinese. Fermatevi dove inizia la strada per gustare una mezza dozzina di bastoncini di *satay*, il piatto nazionale malese, e assaggiate il *durian*, noto come "l'imperatore dei frutti" nonché severa prova anche per il più audace dei buongustai: il sapore e la consistenza sono favolosi, ma l'odore è talmente forte da essere vietato negli alberghi e sugli aerei! W.A.W., al fondo di Jalan Alor, di sicuro il più popolare tra i locali, è famoso an-





Il Nasi Kandar Pelita è una delle realtà di grande successo del settore alimentare della Malesia, un'impresa familiare nata intorno a un solo locale, che conta oggi oltre 50 punti vendita. Propone una cucina indiana musulmana in cui, alle generose porzioni di riso, si accompagnano decine di curry piccanti diversi. Seguite le indicazioni per arrivare a un vicino vicolo in cui si trova lo Zon Hotel e farete una scoperta ancora migliore, il ristorante Zon all'aperto, che non compare su nessuna guida. Qui assaggerete la migliore cucina malese tradizionale

che per l'*ikan bakar*, pastinaca cotta in foglie di banano, le vongole piccanti *lala* e i pesci cotti al vapore con zenzero o alla cinese con carne di maiale affumicata e prugne conservate in agro. Il locale è strapieno anche nelle prime ore del mattino quando eleganti signori in vestiti da ballo si siedono accanto agli operai edili per mangiare quelle che secondo i locali sono le migliori ali di pollo croccanti del mondo.

1-9 Jalan Alor; tel. 03 2144 2463

Nasi Kandar Pelita

Fin dalla loro inaugurazione nel 1998, le Torri Gemelle, l'edificio più alto del mondo, sono diventate il centro cittadino informale, con alberghi di lusso, ristoranti di alto livello e centri commerciali d'alta moda. Ma ci sono ancora alcuni grandi posti economici in cui mangiare. Il Nasi Kandar Pelita è una delle realtà di grande successo del settore alimentare della Male-



sia, un'impresa familiare nata intorno a un solo locale, che conta oggi oltre 50 punti vendita. Propone una cucina indiana musulmana in cui alle generose porzioni di riso si accompagnano decine di curry piccanti diversi. Seguite le indicazioni per arrivare a un vicino vicolo in cui si trova lo Zon Hotel e farete una scoperta ancora migliore, il ristorante Zon all'aperto, che non compare su nessuna guida. Qui assaggerete la migliore cucina malese tradizionale, il *nasi campur*, una selezione di piatti tipo buffet assolutamente irresistibile. Iniziate con qualche verdura cruda da bagnare nella salsa *sambal* fatta in casa, non perdetevi il brioso *rendang* di manzo, le seppie al curry, i pesci alla griglia o fritti e verdure del tutto sconosciute come il *pucuk paku*, una foglia di felce che arriva direttamente dalla giungla malese.

149 Jalan Ampang; tel. 03 2282 5532

Saravanaa Bhavan

Un breve tragitto in taxi dal centro cittadino ed eccovi nel quartiere un tempo sonnolento di Bangsar, trasformatosi in una vivace alternativa serale e notturna, con decine di bar, ristoranti e circoli tutti raccolti in un pugno di strade. Mentre i malesi modaioli scelgono Vineria, La Bodega e Alexis Bistro che offrono di tutto, dalla pasta alla pizza, dalle *tapas* al *coq au vin*, Bangsar dispone di una ricca scelta di ristoranti indiani, molti dei quali specializzati in piatti molto piccanti dell'India del sud, serviti tradizionalmente su una foglia di banano, da mangiare con le mani. Saravanaa si presenta come un locale elegante, con una mezza dozzina di camerieri in giacca bianca che si aggirano tra i clienti portando piatti su piatti di curry che dispongono intorno a una montagnola di riso collocata al centro della foglia verde di banano appena sciacquata. Se lo chiedete, vi portano forchetta e coltello, ma in realtà il cibo è più buono se ne fate a meno. Non mangiate troppo in fretta, perché i camerieri non smettono di portare altri piatti di curry. Ricordatevi di ordinare il *teh tarik*, un tè al latte versato con molta scena dall'alto per "arieggiarlo".

52 Jalan Maarof, Bangsar; tel. 03 2287 1208

Restoran Zhing Kong

Il Zhing Kong o Starlight, com'è chiamato più comunemente, non è un vero e proprio ristorante ma un tradizionale *kedai kopi* di KL, - det-

46

SÌ, VIAGGIARE... / KUALA LUMPUR

Jalan Alor è il cuore del quartiere degli alberghi economici, ma le bancarelle di cibo fioriscono in questa zona da molto prima che arrivassero i turisti. Durante il giorno, la scelta è limitata: tutti i migliori venditori ambulanti cominciano a preparare i loro cibi nel tardo pomeriggio e restano aperti dalle 18 fino alle 4 del mattino. È uno dei migliori posti di Kuala Lumpur in cui mangiare frutti di mare, granchi in salsa piccante o succulenti gamberoni cotti al vapore con vino cinese

to anche *kopitiam* – ossia un *café*, un locale informale costituito all'esterno da una mezza dozzina di banchetti che cucinano ciascuno una o due specialità, e all'interno da tavolini di marmo per i clienti che vanno da un banchetto all'altro, ordinando una serie di piatti che sono poi portati loro al tavolo, un'usanza che esiste da quando fu fondata KL 150 anni fa. Le bevande sono servite nello stesso modo, con un venditore che offre succhi di frutta, un altro tè alle erbe, oltre ai classici preferiti dai locali come il *kopi susu*, caffè con latte condensato dolce, il *kopi o*, caffè nero liscio, o il *milo*, uno strano ma delizioso frappé al cioccolato amatissimo dai locali. Lo Zhing Kong è uno dei pochi *kedai kopi* ad avere mantenuto l'usanza di tenere un bancone con gli alcolici, affollato tutto il giorno dai clienti regolari che mangiano poco ma bevono grandi quantità di Guinness, whisky e brandy. La scelta dei piatti è limitata, ma non vi sarà facile trovare un locale migliore in tutta KL. Il riso al pollo delicatamente cotto al vapore si scioglie in bocca, la zuppa di tagliolini al manzo è una particolare mescolanza di pezzetti di manzo magro, trippa e frattaglie in un brodo meraviglioso; molta gente viene da ogni angolo della città per mangiare una ciotola di mee al curry a base di cocco, sobbollito per ore in una pentola di terracotta. Per chi cerca qualche piatto speciale per la colazione, dietro l'angolo c'è un altro famoso locale che merita una visita, lo Hon Kee Porridge (93 Jalan Hang Lekir). Sebbene il *porridge*



Riurem velit augait lore vulputat. Eod et do et lum nibh esse tat wisisl ullam dion euguerit illa faccum nit inila feugait, cons nonsequam dolutpat, summy nonullan ullam esed tat. Duiscol



di riso possa sembrare un po' anonimo di primo mattino, ciò che rende interessante questo piatto sono le aggiunte: i croccanti germogli di soia, l'aceto cinese, le cipolline tritate e lo zenzero fresco oltre all'ingrediente principale, che possono essere pezzetti di pollo, interiora di maiale, ostriche essiccate o, per i più audaci, fettine di pesce crudo.

90 Jalan Hang Kasturi, tel???

Pavilion Food Court

Pur senza dare le stesse sensazioni che accompagnano una camminata nel caldo tropicale alla scoperta del vero cibo di strada in una bancarella ambulante, a KL esistono decine di centri commerciali futuristici con grandi spazi in cui si può scegliere tra 40-50 ristoranti diversi. Qui si mangia con l'aria condizionata e si trovano gli stessi piatti delle bancarelle come il *char kuey teow*, gli spaghetti fritti, il *curry laksa*, una zuppa, il *roti canal*, pane indiano ricoperto da uno speziato curry di pesce, il delicato *dim sum* e il piatto che tutti preferiscono per la colazione, il riso *nasi lemak*, cotto al vapore con latte di cocco e acciughe fresche, uova al curry, cetriolo e arachidi. L'ultimo, più grande e luccicante centro commerciale è The Pavilion dove si può provare, al Thye Hong, nel seminterrato, un piatto davvero economico di gamberi fritti e tagliolini. Un posto molto diverso che merita una visita si trova sul tetto del più vecchio centro commerciale di KL, Sungei Wang. Ha più di quarant'anni, è malandato e terribilmente caotico ma resta il luogo preferito dai locali per fare spese; l'affollato ultimo piano è un grande spazio senza fronzoli né aria condizionata in cui mangiare, notevole per i suoi piatti semplici e ultra-economici come il curry di teste di pesce, la zuppa di polpettine di manzo o il *char siew*, carne di maiale e di anatra alla griglia.

168 Jalan Bukit Bintang, tel. ???

Restoran Han Kee Bak Kut The

Jalan Sultan si trova nel cuore dell'affaccendata Chinatown di KL, al fondo del caotico mercato di Petaling Street. È il paradiso del cibo di strada, con i marciapiedi affollati da venditori ambulanti che cucinano in caldissimi wok e da clienti affamati, seduti su sgabelli di metallo, che ordinano piatti diversi in ciascuna bancarella. Si può anche pranzare, ma le cose si fanno serie solo quando il sole tramonta e il luogo si anima fino

47

SÌ, VIAGGIARE... / KUALA LUMPUR

alle prime ore del mattino. Ogni bancarella ha la propria specialità – delicati involtini primavera *popiah*, pollo in terracotta con riso, carne di maiale alla griglia con glassa di miele, verdure *rojak* in agrodolce, riso al pollo di Hainan, zuppa di tagliolini *wonton*. Lo Han Kee è un vero ristorante o quasi (i clienti si siedono all'aperto, in strada) e propone un menù più ampio degli altri, ma la gente ci viene soprattutto per il *bak kut teh*, un infuso di erbe singolare, dal sapore quasi medicinale, servito con piattini di costole e interiora di maiale, croccante tofu e una teiera fumante.

42 Jalan Sultan, tel.???

Soo Kee's Son Restaurant

I locali continuano a chiamare Medan Imbi con il nome inglese, Imbi Square, un altro dei luoghi d'incontro preferiti dei buongustai malesi. Una famiglia, in particolare, s'impone tra le bancarelle di cibo di Imbi: quella di Soo Kee. L'inizio dell'attività risale agli anni Cinquanta e i 13 figli sono tutti diventati cuochi e proprietari di ristoranti. La bancarella originale del padre oggi è gestita da una figlia, ma il cibo migliore è servito dall'altra parte della strada dove Stanley, uno dei maschi, fatica intorno al suo wok 10 ore al giorno. La cucina ruota intorno ai tagliolini, e i piatti da provare assolutamente sono tre: gli *sang har mee*, gamberoni d'acqua dolce su un letto di croccanti tagliolini *mee*, non economici secondo gli standard di KL, ma valgono i soldi spesi; lo *yee mee*, di stile cantonese, servito con una salsa alle uova molto cremosa, con un miscuglio di spinaci, calamari e fegato di maiale; il *black mee* dell'Hokkien costituito da tagliolini gialli fritti nel wok con nero di calamari, gamberi e carne di maiale e accompagnato da due contorni di peperoncini verdi sott'aceto e grandi quantità di aglio crudo finemente tritato.

29B Medan Imbi; tel. 03 2142 7752

Taman Paramount Night Market

Anche se gli abitanti di KL sembrano preferire i centri commerciali, non manca la nostalgia per il tradizionale mercato notturno *pasar malam*. Qui compere e cibo vanno di pari passo e, quando le famiglie hanno finito di acquistare i generi alimentari per la settimana, arriva il momento di scegliere la bancarella per la cena. Ciascun quartiere ha un proprio mercato notturno almeno una volta la settimana e la domenica sera una delle mete preferite è Taman Paramount nel sob-



borgo di Petaling Jaya. Tra pesci freschi, verdura e frutta esotica è doveroso fare una puntata al famoso Fatman Steamboat, un furgone convertito in ristorante, che offre oltre 50 gustose leccornie da immergere prima in acqua bollente e poi in una micidiale salsa al peperoncino.

Jalan 20/14 Paramount Gardens, Petaling Jaya

Hakka Restaurant

La cucina Hakka non è famosa quanto altre cucine regionali cinesi – come quella dello Szechuan, la cantonese e la pechinese – ma riscuote i favori dei malesi grazie ai suoi piatti semplici e rustici dal sapore robusto, con poche salse e peperoncino. Il cibo di quella regione è particolarmente buono in questo grande ristorante all'aperto che si trova nel cosiddetto Triangolo d'Oro di KL, fondato 54 anni fa, prima dell'indipendenza del paese. Il ristorante all'aperto, circondato da costosi alberghi di lusso e con una magnifica vista sul simbolo della città, le Torri Gemelle, ospita ben 1000 clienti a sera. Il menù è vasto e tra i piatti da non perdere ci sono il tofu con fagioli fermentati, il *kangkong belacan* (verdure saltate in una pastella speziata di gamberetti), le delicate foglie di patata in salsa di ostriche, il pollo alle erbe cotto lentamente in terracotta e il magnifico zampetto di maiale «a doppia cottura».

90 Jalan Raja Chulan; tel. 03 2143 1908

Precious

Alcuni dei piatti più interessanti che potete trovare in Malesia provengono dalla cucina Nyonya, una forma originale di *fusion* che risale a vari secoli fa, ai porti cosmopoliti della Malacca e del Penang, in cui i matrimoni misti tra cinesi e malesi creano una cucina unica. Il cibo Nyonya richiede preparazioni molto lunghe, sicché non lo troverete nelle bancarelle che offrono cibo di strada. Perciò prenotate un tavolo al Precious, un ristorante sontuoso che si trova al primo piano dell'edificio storico del mercato centrale di KL. In una sala riccamente decorata, piena di antichità orientali, assaggerete piatti complessi come l'agra zuppa *asam laksa*, la pasta di pesce *otak-otak*, i peperoncini e *galangal* cotti al vapore in foglie di banano, l'*akar awak*, ossia verdure sott'aceto ricoperte di arachidi tritate e l'*udang lemak*, gamberoni cotti in una deliziosa e ricca salsa di cocco.

Primo piano, Mercato centrale, 10 Jalan Hang Kasturi; tel. 03 2273 7372

48