

Sulla Giamaica : Cultura

Cultura

I nostri antenati africani, asiatici ed europei hanno dato il loro contributo alla Giamaica rendendola il mosaico di usanze e tradizioni internazionali che la caratterizza.

Cibo

La nostra cucina è tanto diversa quanto lo è la nostra gente ed è unica come la nostra isola. Se c'è una cosa che amano i Giamaicani è un "likkle bickle".



Ci piace il nostro cibo, e pure a buon ragione. Qui in Giamaica, madre natura ci ha benedetti con un suolo fertile e un clima tropicale quasi perfetto. Per esempio, noi abbiamo così tante varietà di mango che abbiamo esaurito i nomi e abbiamo semplicemente cominciato a numerarli.

In qualche modo tutto ciò che cresce in Giamaica appare solo un po' più dolce, un po' più saporito. Può darsi che è per il sole. Può essere quel gesto d'amore che aggiungiamo al momento di piantare, raccogliere e cucinare.

Sono tanti gli elementi che fanno parte della cucina giamaicana. La nostra gente

è arrivata da ogni angolo del mondo, portando con sé i suoi ingredienti preferiti. Ma in una piccola isola niente rimane identico a lungo ed il bisogno impone che tutto deve essere cambiato - in maniera creativa, carico di sapori e con un po' di vita in ogni ghiottoneria. Usiamo la manioca dai nostri primordiali Arawak, la carne e il pesce in salamoia trasportati dagli Europei, ignami e banane portati dagli Africani ed il curry portato dagli Indiani. Mischiate tutto, aggiungete ancora altre spezie e che cosa ricavate? La cucina giamaicana.

Anche se i buongustai e i ristoranti fusion in tutto il mondo utilizzano la nostra famosa salsa jerk e servono il nostro tanto elogiato Blue Mountain caffè, la maggior parte delle pietanze prende un sapore più buono quando viene preparata qui. A Boston, la salsa jerk, insaporita fortemente con "pimento", conserva un pizzicore fisso in bocca, mentre il piatto dei gamberetti al pepe di Middle Quarter scalda i sensi con un'intensità travolgente. Miss May di Hellshire sfida chiunque, perfino gli Spagnoli, a preparare il pesce Escovietch meglio di lei. Oltre a ciò per degustare ancora meglio, ci sono piatti che si assaggiano solo sull'isola. Vi auguro buona fortuna nel tentativo di trovare Cow Foot Stew o Goat Head Soup da qualch'altra parte, se non in una cucina giamaicana.

Perciò, se preferite la cucina del buongustaio o della nonna, qui nella nostra isola potete essere ben sicuri di imparare qualcosa di nuovo, assaggiare qualcosa di diverso e andarvene sazi e felici.

Ricette popolari giamaicane

Stamp an' Go (Codfish fritters)

Jerk

Coconut Gizzada (Pinch-me-roun')

Rum Punch

Stamp an' Go (codfish fritters)

Lo stuzzichino principale, Stamp an' Go è un antico preferito, un baccalà (saltfish) delicatamente amalgamato in un impasto saporito.

225 grammi di baccalà

225 grammi di farina

2 cipolle medie

2 piccoli pomodori

2 spicchi d'aglio

½ peperoncino – scotch bonnet, se possibile

2 cipolline

2 cucchiaini d'olio

2 cucchiaini di lievito

olio per friggere

Mettere a bagno il baccalà, preferibilmente per una notte. Far scolare, risciacquare sotto l'acqua fredda, squamare il pesce, stando sicuri di togliere le spine del pesce. Tritare finemente pomodori, cipolle, aglio, cipolline e peperoncino. Rosolare il tritato in due cucchiaini d'olio. Far scolare l'olio e raffreddare. Aggiungere il condimento al baccalà crudo. Mettere da una parte. Unire il lievito alla farina. Aggiungere il baccalà nella farina. Versare acqua sufficiente per fare una pastella media. Friggere in circa 1,30 cm di olio finché

prende un colore marrone dorato. Scolare sulla carta assorbente. Servire caldo.
Per 24 porzioni.

Jerk

Questo modo di cucinare alla giamaicana ha conquistato i ristoranti e le caffetterie di tutto il mondo, regalando uno spizzico di aroma alle feste da cocktail e ai barbecue. Quasi tutte le carni possono essere “aromatizzate”, ma il segreto vero per il sapore pieno degli aromi è la marinata, una miscela davvero giamaicana di spezie e condimenti. Naturalmente una marinata di aromi fatta in casa è la migliore, ma al giorno d'oggi esistono molte marche di condimenti aromatizzati che fanno al caso.

1 punta di noce moscata macinata

1 nonnulla di macis

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe nero

2 cucchiaini di pimento macinato

2 tazze di cipolline

2 cipolle

2 scotch bonnet - peperoni piccanti

2 cucchiaini di olio vegetale

Tritare finemente le cipolle, i peperoni e le cipolline. Mescolare tutti gli ingredienti (preferibilmente in un frullatore o tritatutto), versare il miscuglio su carne di pollo, maiale, pesce o carne di manzo e lasciare marinare per una notte (o almeno due

ore). Cucinare la carne lentamente sopra il carbone ardente della graticola fino alla cottura. Per 12 porzioni.

Coconut Gizzada (Pinch-me-roun')

Questa deliziosa torta è la favorita del posto. Ha una crosta sfogliata con un ripieno dolce composto da noce di cocco grattugiata.

Pasta:

2 tazze di farina

½ cucchiaino di sale

2 ½ onces di burro o margarina

1 ½ onces grasso di pasticceria

¼ tazza di acqua fredda

Ripieno:

1 noce di cocco grande grattugiata

1 tazza di zucchero di canna

¼ cucchiaino di noce moscata macinata

1 cucchiaio d'acqua

1 cucchiaio di burro

Preriscaldare il forno a 180°. Setacciare la farina e il sale per le conchiglie della pasta. Aggiungere burro e grasso di pasticceria e tagliarli nella farina. Versare acqua fredda per formare un impasto. Con un frullatore per pasta, due coltelli o le dita, mescolare finché il miscuglio assomiglia a delle scaglie grossolane.

Formare una palla con le mani e avvolgerla in un foglio di carta cerata o di

plastica. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti (non nel freezer). Dividere la pasta in 8 tranci. Rotolare con le mani ogni trancio di pasta formando una palla, poi usare un matterello per schiacciare le palle e farle diventare rotonde con un diametro di 7,6 cm e uno spessore di 0,6 cm. Avvicinare gli angoli per formare un rialzo che serve per racchiudere la miscela di zucchero e noce di cocco. Mettere su foglio d'alluminio imburrrato e cuocere gli involucri a metà cottura.

Per la preparazione del ripieno:

mescolare la noce di cocco, lo zucchero, la noce moscata e l'acqua e cuocere per circa 20 minuti a fiamma bassa. Aggiungere il burro. Riempire gli involucri di pasta con la miscela di noce di cocco e cuocere in forno per altri 15-20 minuti. Per 8 porzioni.

Punch di rum (non ha bisogno di interpretazione!)

Per secoli il rum, uno dei nostri prodotti più conosciuti, ha sedotto e inebriato gli intenditori di tutto il mondo. Il nostro punch di rum giamaicano è una bibita rinfrescante, che senza dubbio mette in moto qualsiasi festa. Qui c'è una piccola filastrocca che rende impossibile dimenticare la sua ricetta.

Una parte di aspro (succo di limetta),
due parti di dolce (zucchero e/o sciroppo),
tre di forte (rum giamaicano),
quattro di debole (acqua o succo di frutta)

Una "parte" o misura può significare qualsiasi quantità, ma è importante ricordare di applicare sempre lo stesso rapporto tra l'uno e l'altro. Per una deliziosa specialità isolana si aggiungono pochi chicchi di "pimento" e si decora con una fetta di ananas o limone. Gustatelo!