

Giordania

La cucina tradizionale Giordana

La cucina Giordana ha origini beduine, con leggere differenze regionali, ed è basata soprattutto sull'uso di carne di agnello e montone, accompagnata da riso e da numerose e saporite verdure. I piatti sono elaborati, ricchi di spezie (non eccessivamente piccanti) e di aromi. Un pasto in genere inizia con una serie di piatti stuzzicanti che hanno la stessa funzione degli **antipasti** e si consumano con il pane in attesa del piatto principale, poi prosegue con una specialità a base di carne e verdura; alla fine del pranzo si consumano frutta o dessert.

Sono antipasti, ma spesso valgono quanto un piatto completo: mezzeh, serie di portate varie composte di volta in volta da piselli od altri legumi, verdure, bocconi di pollo e di montone, pesci, cetrioli; hummus, una tipica salsa di ceci, delicata e nello stesso tempo saporita, con olio e aglio, succo di limone e prezzemolo; tabbouleh, un miscuglio tipo insalata di prezzemolo, cipolle e pomodori, olive e limone, accompagnati da "burghul" (tipo couscous); insalate condite con yogurt, formaggi cremosi oppure con cetrioli, peperoni e formaggi; mtabbal, un saporito purè di melanzane acidificato con yogurt, limone, aglio e pepe o analoghi aromi.

Tra le **minestre** (chorba) non c'è una grande varietà, si tratta generalmente di zuppe a base di legumi, con pollo e montone.

Molto più ricca la scelta tra i **secondi piatti**: kebab, piatto di carne varia, può essere pollo o montone, e la carne può essere cruda o cotta, sia fritta che arrosto, oppure grigliata o bollita, accompagnata da cipolle e altre verdure: è il piatto nazionale. Molto conosciuto ma non sempre reperibile è il kebab a spiedino, shish-mensaf, agnello coperto con erbe aromatiche cotto alla brace, condito con salse piccanti e servito con il riso, tipico piatto beduino; musakhan, pollo con cipolle e pinoli, cotto al forno su uno strato di pane arabo; kufta, polpette di carne di agnello e di montone, ma anche di pollo, tritate e mescolate con erbe varie, immancabili cipolle, e cucinate o fritte o cotte alla brace. Tra le specialità meno comuni: kubbeh, polpette con carne di montone, grano e cipolle; mahshis, piatto a base di verdura ripiena; fattush, insalata di vari ingredienti con olio.

I dolci in genere sono un po' stucchevoli, con molto sciroppo e zucchero. I più diffusi sono: baklawa, fatti di una specie di pasta sfoglia, farciti con pistacchi o mandorle o altra frutta secca e ricoperti da sciroppo di rose e di arancio; luqma, cubetti di pasta attorno ad un frutto secco in genere, molto delicati e aromatizzati con vari sciroppi, e infarinati o inzuccherati sulla superficie; ghoraybeh, piccoli dolci con pasta fritta con burro e pistacchi; muhallabiheh, una specie di budino con zucchero, riso e aromatizzato con arancia. La frutta è deliziosa e viene consumata a seconda delle stagioni.

Il pane è sottile, non molto croccante, lievitato solo al momento in cui viene sfornato. Quello destinato alla vendita nei negozi viene cotto in genere sulla piastra, mentre quello fatto in casa viene cucinato in un particolare tipo di forno in cui il pane viene appiccicato sulla cupola calda. Viene usato con tutto, e a volte dove non si usano le posate si adopera per prendere la pietanza dal piatto.

Durante il pasto non si beve vino e birra, perché proibito dalla religione islamica; è però consentito ai turisti. La popolazione locale beve a tavola, e non solo, l'arak, tipico liquore, talvolta diluito con acqua; è simile all'anice e si trova ovunque, non è molto caro e può essere bevuto anche come aperitivo. Tra le altre bevande, tè e caffè sono le più usate, bevute a tutte le ore del giorno. Occorre fare attenzione se non si è abituati, perché sono forti. Il tè viene servito bollente e molto zuccherato, altrimenti è veramente amaro; il caffè è sia "turco", di tipo tradizionale, sia quello detto alla beduina, ma senza fondi, amaro e veramente ristretto.

Esadora Tour Operator

Rome - Italy

WEB www.esadora.it – **MAIL** info@esadora.it

Telefono 06.4173.3972 – Fax 06.4179.5013