

Phở – lo spirito della cucina vietnamita

Se chiediamo qualsiasi turista nel loro primo viaggio in Vietnam o in [hotel a Hanoi](#): quale cibo vietnamita conosci? Sicuramente la maggior parte risponde: PHỞ.

La parola si pronuncia /fɿ/. È tra le prime parole vietnamite che sono state internazionalizzate ed esiste in un dizionario inglese insieme con Tet (capodanno). Pho è un tipo di zuppa con vermicelli nel brodo di ossa di vitello – sembra molto facile ma infatti è molto complicato. Il segreto di un buon piatto di Pho sta nel brodo. Come fare la salsa di ragù bolognese, si deve bollire ossa di 13 al 14 ore per estrarre tutto quello più buono di ossa. Ma non bastano le ossa. Per fare un profumo e un gusto unico, ogni cuoco ha i suoi ingredienti: come aggiungere sale, cannella, anise, zenzero... un decina dei diversi condimenti.

Si dice che il Pho ha l'origine dalla provincia Nam Dinh (circa 100km nel sud-est di Hanoi) ma fino a quando è arrivato a Hanoi negli primi anni nel 20esimo secolo, è diventato famoso non solo in Vietnam ma anche negli altri paesi grazie ai vietnamiti all'estero.

Pho di Hanoi è più famoso, ma poche sanno che Pho esiste altri tipi in altre regioni. Il Pho nel nord è più insalato e si serve insieme con una fetta di limone, invece il Pho nel sud è più dolce, più verdura e i vermicelli sono più piccoli.

Essendo un vietnamita, non c'è nessun persona che non ha mai mangiato almeno una volta Pho. È il cibo di frequente in ogni prima colazione e si può trovare una trattoria di Pho in ogni angolo della città. I vietnamiti non hanno abitudine di mangiare il Pho "al dente". Un buon piatto di Pho deve aver i vermicelli sottile, un pò glutinoso con carne di vitello non troppo cotto ma deve esser un pò rosso. Il Pho originale è con carne di vitello ma ora abbiamo Pho con pollo; meno successo, meno buono e quindi non molto ben-conosciuto, c'è anche Pho con carne di anatra, con lumacche.

Vino "Cần"

Vino "Cần" (chiamato anche vino tubo) è un vino di riso fermentato prodotto in Vietnam, in particolare nelle zone di montagna come Tay Nguyen.

Come si fa "Cần"?

È fatto da cotto riso glutinoso (si chiama Nếp) mescolato con alcuni tipi di erbe di foreste locali. Quantità e tipologia di erbe aggiunte per fare il "Cần" sono varie, dipende da gruppo etnico ed area. Questa miscela viene messo in una brocca terracotta che poi viene lasciata fermentare per almeno un mese. Cần è tipicamente 15 – 25 percento di alcohol in volume. Tutti i materiali disponibili locali sono del tutto fermentato con erbe selvatiche in un vaso di ceramica per giorno. Il suo sapore è totalmente diverso da alcohol di riso o di qualsiasi altro tipo di vino – così amaro o forte che potrebbe provocarti essere vertigini. Il suo gusto dolce ti fa essere ubriaco senza alcuna consapevolezza prevedibile.

Quando si beve "Cần"?

Cần registra la bevanda tipicamente per le feste e cerimonie quali matrimonio, raccolto ect. che sono svolte in Nhà Rông, in casa comunicale multifunzione oppure nei dove si fa fuoco. Spesso la gente balla e suona gli strumenti musicali (in Tay Nguyen) dopo aver bevuto il vino e se tu sia invitato a bere Cần da abitanti locali questo significa che sei un ospite molto particolare. Fai i viaggi Vietnam in aree montuose con [visto all'arrivo in Vietnam](#), avrai occasione di degustare questo vino famoso del nostro paese e credo che ti lascerà un'impressione mai sparire.