

I SEGRETI DI UNA VITA DALLA
CUCINA CINESE DI MR PENG



HUNAN

“L’Hunan potrebbe essere il miglior ristorante cinese
del mondo.” Giles Coren

Guido Tommasi Editore

Sommario

Due chiacchiere con Mr Peng	10
Michael Peng: due parole su mio padre	16
Qualche pensiero su...	24
La dispensa	28
Tutto sull'olio	38
Pollame	44
Maiale	90
Agnello	118
Manzo	130
Interiora	146
Frutti di mare	168
Pesce	202
Verdure	230
Salse	248
Ringraziamenti	256
Indice	258



Due chiacchiere con Mr Peng

S spesso gli chef raccontano del luogo da cui provengono, di dove sono stati, delle cucine in cui hanno lavorato o delle persone con cui hanno collaborato. Se mi chiedessero che cosa mi ha ispirato a iniziare a cucinare risponderei che, francamente, non lo so. Fin da quando avevo quattordici anni sapevo di voler lavorare in una cucina, e questo è quanto.

Ho sempre tenuto la mia storia per me. Per quanto mi riguarda, tutto quello che dovete sapere è che il cibo è la mia vita.

L'assenza di un'origine potrebbe sembrare strana proprio in un periodo in cui il cibo è ricondotto al concetto di radici, ma se vi mostrassi le mie mani capireste. Rugose e scurite dagli anni, raccontano più di mezzo secolo di storie di cucina. Le dita non si distendono più del tutto perché si sono ormai adattate ai manici rigidi della mannaia e del wok. Linee di un bianco sbiadito raccontano di tagli così profondi da essere diventati tatuaggi permanenti sulla pelle. I polpastrelli induriti, nel corso di tanti anni, sono sia una necessità che una conseguenza.

Quando aprii il mio ristorante Hunan nel 1982, funzionava sette giorni su sette. Oggi siamo aperti sei giorni. Probabilmente questa è l'unica cosa che è cambiata negli ultimi trent'anni.

La vita non ha rallentato per niente. Anche se ho quasi settant'anni, sono ancora in cucina e al ristorante ogni giorno a preparare, cucinare nel wok e parlare con i clienti, molti dei quali sono clienti abituali da anni.



Le mie statue di Buddha sono in alto, vicino al soffitto del ristorante, insieme ad alcuni oggetti d'antiquariato che ho raccolto nel corso degli anni, e le pareti sono ricoperte dai miei dipinti preferiti. Le ordinazioni scritte a mano si mandano ancora in cucina con uno scivolo e le pietanze salgono ancora con il montavivande. Al ristorante è stata data una mano di vernice qua e là ma, fondamentalmente, è ancora lo stesso.

Quel che rende unico Hunan è il nostro approccio al modo di mangiare. Voglio che tutti assaggino tutto, e che provino cose diverse ogni volta, perciò non c'è il menu, ma a ogni cliente viene servita una selezione di piattini, spesso più di 15 per volta. Ogni piatto è una fotografia per il palato, che cattura ricordi di Taiwan, del Sichuan, del Guangdong e oltre.

Il cibo è semplice ma i sapori sono infiniti. Si tratta di individuare il meglio degli ingredienti. Raffinate miscele di peperoncino e grani di pepe del Sichuan esaltano al massimo le enormi capesante perlacee, mantenendole fresche e dolci, e il miso con il suo gusto delicatamente salato penetra nei tenerissimi pezzetti di pollo alimentato con mais per dare un meraviglioso piatto sapido.

Con tre tipi di aceto, quattro salse piccanti, spolverate di zucchero, pizzichi di sale, gocci di vino di riso Shaoxing e scaglie di zenzero, cipollotto e aglio, creo centinaia di piatti collaudati. Uso sempre ingredienti freschissimi della migliore qualità. E questo non cambierà mai.

Perciò, vedete, qui non vendiamo celebrità, qui c'è solo l'esperienza di una cinquantina d'anni di vita in cucina.

La dispensa

In sostanza la cucina cinese è l'equilibrio di sapori e ingredienti. Non è mai semplice come aggiungere sale o burro a un piatto. Invece si tratta più di mescolare le sfumature dei sapori dei diversi ingredienti fino a trovare il punto in cui tutto funziona in armonia e la parte migliore di ogni ingrediente brilla.

Nella cucina dello Hunan abbiamo tutta una varietà di ingredienti in dispensa (freschi, fermentati, liquidi e secchi) che ci aiutano a ottenere la perfezione! Ci danno infinite possibilità. Alcuni, come sale e zucchero, vanno in quasi tutti i piatti; altri, come la pasta di miso e il cinque spezie cinese, solo in alcuni. Ma ognuno è importante per lo strato di sapore che apporta al piatto, e ognuno è della migliore qualità che riusciamo a reperire.

Per la cucina di casa non c'è bisogno di accumulare un numero enorme di ingredienti e potete effettuare sostituzioni per ottenere i sapori che volete. Ma per preparare piatti autentici, unici, tenete sempre a portata di mano i seguenti ingredienti di base.



Pollo in salsa piccante

椒麻雞柳



Questo piatto è uno spuntino fantastico, perché è semplice e schietto. Perfetto da mangiucchiare sorseggiando una birra.

Scaldare un bel goccio di olio in un wok, finché è quasi fumante.

Infarinare le fettine di pollo nella maizena e poi passatele nell'uovo sbattuto.

Friggere le fettine di pollo nell'olio caldo per un minuto circa. Quando iniziano a dorarsi, tiratele fuori dall'olio e mettetele da parte. Buttate l'olio.

Mescolate tutti gli ingredienti per la salsa in una ciotola e regolate il condimento. Quando il sapore vi soddisfa, versate la salsa nel wok e scaldatela.

Rimettete il pollo nel wok per scaldarlo.

Condite con sale e zucchero a piacere prima di servire.

Per 4 porzioni

- 1 petto di pollo tagliato a fettine sottili
- 2 cucchiaini di maizena, per infarinare
- 1 uovo sbattuto, per ricoprire
- olio vegetale o di colza, per friggere

Per la salsa:

- 1 cucchiaino di salsa piccante al pepe del Sichuan (vedi ricetta a pag. 252)
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio allo scalogno
- 1 peperoncino rosso fresco tagliato a fettine sottili
- 1 cipollotto affettato finemente
- ½ cucchiaino di tian mian jiang
- 2 cucchiaini d'acqua
- sale e zucchero, a piacere



Scampi fritti a secco

椒鹽大蝦

Gli scampi fritti a secco danno dipendenza: questi sono piccanti, speziati, aromatici e fragranti. Il guscio è saporitissimo e dona una deliziosa croccantezza a questo piatto, perciò ricordate di mangiare gli scampi con il carapace!

Private gli scampi del filo intestinale ed eliminate teste e zampe, ma lasciate il guscio.

Infarinate gli scampi con la maizena. Inumiditeli con un po' d'acqua in modo che la maizena attacchi meglio, se necessario.

Versate un bel goccio di olio in un wok e scaldate finché è quasi fumante.

Friggete gli scampi su fuoco medio-alto finché sono dorati.

Nel frattempo scaldate i grani di pepe del Sichuan, l'aglio e i peperoncini secchi in un'altra pentola con 1 cucchiaio di olio e soffriggete per 1 minuto, finché gli ingredienti iniziano a sprigionare il loro profumo.

Quando gli scampi sono pronti, metteteli nella pentola insieme ai cipollotti e mescolate. Salate a piacere e servite.

Per 4 porzioni

8 scampi freschi grandi con il carapace

maizena, per infarinare

1 cucchiaino di grani di pepe del Sichuan

2 spicchi d'aglio affettati finemente

5 peperoncini rossi secchi

2 gambi di cipollotto tagliati a medaglioni

olio per friggere

sale, a piacere



“Quel che rende unico Hunan è il nostro
approccio al modo di mangiare.
Ogni piatto è una fotografia per il palato,
che cattura ricordi di Taiwan, del Sichuan,
del Guangdong e oltre”.

Mr Peng



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

29,90 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 213 1



9 788867 532131