



La Lady {Boy} del sud est asiatico

Alessandra BADAMI

Associate Professor in Urban Planning, Department of Architecture, University of Palermo. Palermo, Italy.

Abstract

Singapore, a city-state with a decidedly cosmopolitan character, projects an urban image of sparkling modernity, wealth and well-being to the world. In the shadow of powerful architectural landmark and on the margins of an opulent society, however, the conditions of poverty and exclusion in which a good half of the population lives are hidden.

The true portrait of Singapore is therefore engraved by a deep fracture, exacerbated by the multi-ethnicity of the population. And it is in the context of these profound contrasts, as sometimes can happen in the most extreme situations, that extraordinary miracles occur. And here the miracle was performed by the kitchen!

Although the city is one of the most expensive in the world, street vendors contribute to supplying food in a cheap and varied way (and not only for the less wealthy). The importance of their contribution has been recognized by the local government which supports them with specially dedicated facilities and services. This is how the Hawker Centers were born, real "community dining rooms" whose fundamental social role has prompted UNESCO to include them in the List of Intangible Cultural Heritage.

IMAGE | *Singapore, Skyline di Marina Bay Sands. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/city-singapore-marina-bay-sands-1283634/>).*

Keywords

Singapore, Hawker Center, Unesco, Marina Bay Sands, Sentosa, Orchard Tower, Gai Lan, Tom Yum Soup, Guida Michelin, Singapore sling

Introduzione

Che sia la *Città del Leone* o una *Tigre Asiatica*, un paese occidentalizzato o un melting pot orientale, Singapore è senza dubbio una città-stato cosmopolita, luogo in cui confluiscono culture, interessi e tradizioni diverse e dove si possono trovare risposte ad aspirazioni, desideri e sogni – anche inconfessabili!

Il cosmopolitismo, occorre ricordarlo, non è mai esente da frizioni e delusioni. La delusione di chi fa parte di quella buona metà della popolazione addetta alla manovalanza e ai lavori più umili che non può permettersi un alloggio in città ed è costretto, ogni sera ed ogni mattina, ad attendere lunghe ore alla frontiera con la Malesia per varcare a piedi il confine attraverso lo stretto di Johor.

O ancora le inevitabili frizioni tra popolazioni di origine cinese, malese, indiana e indonesiana che, dagli inizi del XIX secolo, confluirono nell'estremo lembo malese per popolare l'avamposto commerciale fondato sotto il protettorato britannico dalla Compagnia inglese delle Indie Orientali e che oggi è divenuto uno dei porti più importanti al mondo.

Offuscando le tristi realtà dei lavoratori più poveri, l'immagine maggiormente veicolata della città è quella di chi gode della sua ricchezza e, se si pensa che nel 2009 Singapore è stata classificata come la metropoli con la più alta concentrazione di milionari, sono davvero molti! Per loro la città offre lavoro ben retribuito, servizi pubblici efficienti e svaghi in quantità; l'intera isola di Sentosa è un parco divertimenti, sia per bambini che per adulti.



Isola di Sentosa. Ponte sospeso tra Sentosa e l'isola di Palawan. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/sentosa-beach-singapore-rope-bridge-2525668/>).

La calura del clima equatoriale è smorzata dall'ombra dei suoi avveniristici grattacieli, dai parchi urbani che sono vere e proprie foreste tropicali e dai lussureggianti Giardini botanici. La città seduce e incanta con il potere dei suoi visionari landmark, come il complesso di Marina Bay Sands progettato da Moshe Safdie con la piscina a sfioro più lunga e più alta del mondo e il Museo ArtScience a forma di fiore. Il governo provvede alla tranquillità e alla sicurezza dei cittadini attraverso rigidi regolamenti che disciplinano minuziosamente i comportamenti sociali: si va dalla pena capitale per i reati maggiori e il traffico di droga, a multe molto salate per chi gira in casa nudo o non tira lo sciacquone del water! Capita spesso di sentir dire ai singaporiani e agli expats che vi risiedono che sono così felici di vivere in questa città che non sentono il bisogno di andare altrove, affermando orgogliosamente di non volerla lasciare mai. Sembrano pienamente soddisfatti di una esistenza che, osservata a distanza, somiglia inquietantemente a quella di Truman Burbank, il protagonista di *The Truman Show*.



Singapore, Marina Bay Sands e ArtScience. (Fonte: <https://pixabay.com/it/photos/singapore-marina-bay-sands-marina-5653556/>).

Nel ritratto di Singapore, come purtroppo accade in tutte le grandi capitali, vi è quindi incisa una profonda frattura tra classi benestanti e gente povera, esacerbata dalla multietnicità della popolazione. Ma è proprio nelle situazioni più estreme che, a volte, si compiono i miracoli più straordinari. E qui il miracolo è stato compiuto dalla cucina!

Sebbene la città sia una delle più costose al mondo, è sorprendente scoprire che mangiare fuori sia molto economico, persino meno costoso di prepararsi un pasto a casa. Il fenomeno è dovuto alle innumerevoli bancarelle di ambulanti, presenti ovunque in città, che servono cibo da strada. Dalle undici del mattino alle undici di sera si possono gustare noodles, zuppe, riso, ravioli, spiedini; cibi arrostiti, cotti al vapore, fritti; spremute, dolci e frutta.

Dagli anni '60 – da quando Singapore è divenuta una Repubblica indipendente – il fenomeno del cibo da strada è stato regimentato dal governo locale. Le bancarelle degli ambulanti, spesso senza acqua corrente, si presentavano infatti in condizioni igieniche assai precarie; animali randagi e parassiti contribuivano, dal canto loro, a peggiorare la situazione. Oltre ad introdurre degli standard di qualità, gli enti governativi hanno costruito, in più zone della città, i cosiddetti *Hawker Center*, strutture dedicate appositamente ad ospitare le bancarelle ambulanti, attrezzate di servizi igienici e di tavoli per gli avventori. Ogni giorno una moltitudine di gente, dai meno abbienti ai più facoltosi, dai lavoratori ai turisti, frequenta gli *Hawker Center* di Singapore dove, per pochi dollari, può scegliere dalle bancarelle multietniche le pietanze preferite da portare al primo tavolino disponibile e da gustare in mezzo alla folla di avventori.



Singapore, Chinatown Food Street. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/singapore-chinatown-3057916/>).

Ma, attenzione! Non pensiate che il cibo delle bancarelle non sia buono o di scarsa qualità solo perché è molto economico. Difatti, nel 2016 è accaduto un altro miracolo: due bancarelle situate negli *Hawker Center* di Singapore, la *Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice and Noodle* e la *Hill Street Tai Hwa Pork Noodle*, hanno ricevuto una delle ambite stelle Michelin. Successivamente, altre quaranta bancarelle sono state insignite dello stesso riconoscimento e del *Bib Gourmand* (conferito ai servizi di ristorazione che eccellono nel rapporto qualità-prezzo).

Questo straordinario miracolo è stato riconosciuto anche dall'Unesco che, nel 2020, ha inserito gli *Hawker Center* di Singapore nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità con la denominazione di "Cultura del venditore ambulante a Singapore, ristorazione comunitaria e pratiche culinarie in un contesto urbano multiculturale". Gli *Hawker Center* sono stati riconosciuti come "sale da pranzo della comunità", dove persone di diversa estrazione sociale e capacità economica si riuniscono per condividere l'esperienza non soltanto del mangiare ma anche dello stare insieme per giocare, leggere o semplicemente passare del tempo. È stato così riconosciuto che gli *Hawker Center* svolgono un ruolo cruciale nel migliorare le interazioni di una comunità estremamente eterogenea e nel rafforzare il tessuto sociale.

Cosa si mangia negli *Hawker Center*? È difficile definire una cucina locale perché le influenze orientali della Cina, della Malesia, dell'India e dell'Indonesia si sono ormai fuse con quelle occidentali. Tra i piatti più caratteristici di derivazione cinese troviamo i *Gai Lan*, broccoli in salsa di ostriche, una ricetta che prevede l'utilizzo di cime di broccoli cinesi lessati e conditi con una densa salsa a base di zucchero disciolto in acqua calda e salsa di soia, cipolla in polvere, salsa di ostriche, olio di sesamo e guarniti con gli immancabili spicchi di aglio saltati.

Di derivazione coreana è invece la bistecca di manzo, servita cruda su un piatto rovente adagiato su un tagliere di legno; il commensale personalizza i tempi di cottura tra il *bleu* e il *bien cuit* mangiandola subito o lasciandola arrostitire con calma. Grande successo riscuote la *Tom Yum Soup*, di origini thailandesi, preparata con gamberi, funghi, pomodori, cipolle, aglio, zenzero, succo e foglie di lime, lemongrass, salsa di pesce, coriandolo, peperoncini, salsa di peperoncino piccante, zucchero e latte condensato (quest'ultimo ingrediente introdotto dagli inglesi in periodo coloniale).



Tom Yum Soup. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/tom-yum-soup-tai-food-soup-6126147/>).

La zuppa, un vero classico, viene servita anche in altri locali al di fuori degli *Hawker Center*, nella *Orchard Tower*, lungo la via dello shopping singaporiano, se ne gusta una delle migliori. Nonostante la prostituzione sia illegale e l'omosessualità considerata reato, oltre alla zuppa qui sono disponibili anche gentili compagnie, in attesa di farsi comprare per la serata con un costoso *Lady Drink* nei locali a luci rosse dei *Four Floors of Whores*. Un misto di band musicali filippine, prostitute asiatiche e Ladyboy thailandesi che ci riporta alle calde atmosfere dell'indimenticabile scena della *danse de couple* girata da Peter Bogdanovich: nel film *Saint Jack*, il regista ha affidato alla voce sensuale di Shirley Bassey il sottofondo musicale, sulle note di *Goldfinger*, su cui si muove la danza tra una cinese platinata e una transgender thailandese, spettacolo offerto dal protagonista del film Jack Flowers – insieme ad un sigaro cubano e ad un whisky scozzese – al suo ospite occidentale come benvenuto nella città di Singapore.



A rappresentare la cucina locale sopravvivono ancora alcune eccezioni, come il *durian*, frutto tropicale di cui la caratteristica – che sovrasta di gran lunga tutte le altre – è il fetore; la sgradevole fragranza del frutto è tale che gli è costata il divieto di salire sui mezzi pubblici e di entrare negli hotel. Su questo frutto non si può dire molto, perché è raro incontrare chi ha avuto il coraggio di mangiarlo!

Frutto del durian. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/singapore-durian-fruit-juicy-food-314915/>).

La Lady {Boy} del sud est asiatico

Alessandra BADAMI

Ad associare il nome della città a qualcosa di decisamente più appetibile ci ha pensato Ngiam Tong Boon, il barman del prestigioso Hotel Raffles (albergo dedicato a Sir Thomas Stamford Raffles, che fondò di Singapore nel 1819), che nel 1915, quasi un secolo dopo dalla fondazione della città, ha ideato la miscela del *Singapore sling*.

Oggi questo cocktail è inserito nella lista dei classici selezionati dall'IBA; per un buon *Singapore sling* occorrono Gin (distillato inventato in Italia), Heering Cherry Liqueur (liquore danese), Triple sec (distillato francese), Bénédictine (digestivo prodotto in Normandia), Granatina (il melograno ha origini nell'Asia sud-occidentale), succo di lime (agrume asiatico), succo di ananas (frutto caraibico) e Angostura (bitter elaborato in Venezuela dal medico prussiano dott. Siegert). Il nostro buon Ngiam con il suo cocktail avrà, senza dubbio, voluto rendere omaggio al carattere cosmopolita di Singapore!



Singapore sling. (Fonte: <https://pixabay.com/photos/singapore-sling-cocktail-thailand-5947604/>).

Per le sue mille contraddizioni e il suo inconsueto stile di vita, Singapore richiede decisamente una buona apertura mentale e viscere forti! Emersa dalla fusione di più culture dell'estremo oriente e forgiata dal severo colonialismo britannico, la città si è lanciata in una corsa sfrenata per competere con le capitali industrializzate più potenti del mondo. Nell'intento di attrarre business e incrementare il PIL, Singapore abbaglia e incanta con le sue sfavillanti attrazioni e con la promessa di un mondo più moderno della modernità stessa.

Peccato però che dietro l'angolo, per dirla con Banksy, la polvere sia stata nascosta sotto il tappeto! Singapore infatti goffamente tenta di occultare il sudiciume che lei stessa produce, quegli scarti di produzione che, tuttavia, concorrono a definire quel carattere cosmopolita così irresistibile. È così che a Singapore, città che apre nuove vie all'interpretazione dei fenomeni urbani e scava cunicoli sotterranei alternativi all'impeccabile perfezione della superficie, tra il piatto stellato più economico al mondo e una seducente quanto sfacciata Ladyboy, ce n'è per tutti i gusti!

Post scriptum. Ancora una volta, la pandemia COVID-19 ha imposto all'autore severe restrizioni di viaggio. Questo articolo è stato scritto grazie al prezioso aiuto della Sig.ra E. e del Sig. G. che hanno collaborato condividendo le loro storie come testimoni diretti e grandi conoscitori della città di Singapore, dei suoi costumi e del suo inimitabile cibo da strada. L'arguzia della Sig.ra R. ha contribuito all'interpretazione dei fenomeni cosmopoliti. Grazie amici!

REFERENCES FOR CITATION

BADAMI, Alessandra. 2021. "La Lady {Boy} del sud est asiatico". *PORTUS*. 42 (December).
<https://portusonline.org/the-southeast-asian-lady-boy/>.

COPYRIGHT and LICENSE

Copyright © 2021 The Author

First Published || PORTUS, RETE Publisher | Venice, December 2021. ISSN: 2282-5789.

Publisher Policy || Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License | <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.