

24 maggio (quando il Piave mormora)

Cari followers più vicini e meno lontani (sempre come direbbe Nunzio Filogamo), sono arrivato nel pomeriggio a Bazargan, al confine con la Turchia.

Domattina attraverso la frontiera e spero di uscirne in un tempo ragionevole. All'andata sono servite due ore e avvicinandomi a Bazargan ho sorpassato una lunga fila di camion tutti fermi. Saranno stati 4 o 5 chilometri.

Ieri ero a Tabriz dove riesci ad attraversare le strade con un minimo di sicurezza; il rosso vuol dire stop e il verde vuol dire vai; ho persino visto uno che tirava per la giacchetta un altro che cercava di passare col rosso.

Tabriz è una città grande e vivace ma niente che mi abbia esaltato. Il bazar è un sito Unesco ma al di là delle dimensioni sicuramente uniche, esteticamente non mi è sembrato diverso da quelli di altre città.

Altra attrattiva la "Moschea blu" che tutta blu deve essere stata un tempo ma, dopo il terremoto del 1700 e qualcosa, dell'antico blu è rimasto poco.

Interessante l'incontro con due coppie di ragazzi che mi hanno fermato fuori dalla Moschea Blu. Studenti universitari, suonano in un complesso e siamo stati insieme un paio di ore. Mi hanno offerto legumi comprati per strada e mi hanno accompagnato all'albergo. Non amano molto il loro governo e le ragazze non gradiscono l'abbigliamento a cui sono costrette.

La follower Daniela chiede di spedire foto di cibo. Difficile produrre una documentazione rappresentativa della realtà locale. In primo luogo dovresti trovare un ristorante ma le insegne dei negozi sono al 99,9% in farsi; e quando riconosci un ristorante ti accorgi che l'insegna per te è incomprensibile (vedi esempio seguente).

رستوران

Se poi ti capita un'insegna più comprensibile, magari il menù è scritto in farsi e può essere spiegato solo in lingua madre.

Alla fine succede che entri in uno dei negozietti che ti cuociono la roba sulla strada e che riconosci perchè la vedi.

E quindi spiedini di pollo, di pecora, di manzo, di cane macinata, di pomodori e, se sei fortunato, con un pochino di pomodori, cetrioli e cipolla, il tutto tagliato a pezzetti e che condisci con sale. Dimenticarsi olio e aceto.

Per la colazione è utile scegliere un albergo che la fornisca. A Shiraz, dove l'albergo non la serviva, trovare qualcosa da mangiare di prima mattina è stato complicato.

A colazione trovi sfoglie di pane (tipo il lavash dell'Armenia - vedi pagina dedicata) con miele, burro e marmellata di carote (rare altre marmellate). Qualche volta, magari, anche un uovo sodo. Se poi ti servono pomodori e cetrioli, quella potrebbe essere l'unica occasione di assumere verdura nella giornata.

L'insalata praticamente non esiste e, quando l'ho ordinata in un locale per turisti di Isfahan, non era disponibile nonostante il menù la citasse. A Tabriz è andata meglio e, insieme ai soliti spiedini o kebab mi è stata servita un'abbondante insalata mista; ma è stata sicuramente l'unica volta che

un'insalata mista si potesse chiamare così.

A Kashan sono forse riuscito a mangiare qualcosa di iraniano; l'albergo fungeva anche da ristorante e il menù era in inglese. E così ho potuto ordinare riso e polpette in salsa di pomodoro, riso e una specie di minestra di fagioli con dentro pezzi di carne bollita. Ma è stata quasi l'unica occasione di poter ordinare qualcosa di diverso da spiedini e kebab. Da quanto ho capito il riso è utilizzato come accompagnamento di molti piatti e la terra tra il Caspio e i monti è tutta una risaia.

A Isfahan volevo cenare in un locale tipico dove, a tavola, c'erano diversi gruppi di turisti tra cui uno italiano. Il servizio era a buffet; sicuramente il cibo sarà stato gradevole ma di tipico mi sembrava non avesse nulla.

Pensando che appartenessi a qualche gruppo non mi hanno considerato. Avrei potuto sedermi e mangiare ma non l'ho fatto e così, quella sera, pollo fritto e patatine.

Nei bazar e per le vie gelato, semi e dolci in quantità. Semi di ogni tipo e dolci che ti si cariano i denti solo a guardarli. I dentisti, forse, non si lamentano.

Qualche negozietto con cose diverse da kebab e spiedini l'ho trovato ma solo in qualche località per specialità tipiche di quella città, così almeno mi è sembrato. Ad Ardabil facevano delle zuppe e a Isfahan della roba in brodo con ingredienti che è meglio tacere. Ho provato ma non ho ripetuto l'esperienza; e così, spiedini e kebab a volontà.

Un saluto e a presto,
Andrea