



Origini della Cucina Indiana

2008-03-28 08:00:10



Abbiamo intrapreso con diversi articoli il tema della **cucina indiana**, dopo le ricette sul **Punjabi Food** del [Sarson Ka Saag](#) e del [Makki Di Roti](#), la prima parte dell'articolo dedicato ai [dolci popolari indiani](#) e quelli dedicati alle [spezie](#), parliamo ora di **origini della cucina indiana**.

Se avete letto i primi articoli che abbiamo pubblicato di certo vi saranno sorte delle domande più che spontanee.

Le origini della cucina indiana si perdono nella notte dei tempi o sono recenti?

Le tradizioni indiane sono millenarie o sono in continua evoluzione?

Molti piatti evocano un misto di sapori o odori noti mescolati a sensazioni sconosciute ed improvvise. Chiunque abbia mangiato cibo indiano ha pensato di aver già assaggiato cibo simile, ma non è riuscito a decodificare tutti i sapori e i gusti che si sprigionavano al suo interno.

Questo perchè la cucina indiana è variegata e vibrante come l'intera nazione. Essa cambia da stato a stato e spesso anche da città a città.

Per esempio la cucina dell'India orientale e quella occidentale sono diverse come il giorno e la notte. La cucina settentrionale è prevalentemente basata sul *frumento*, mentre quella meridionale fa un largo utilizzo del *riso*. Ovunque comunque si usano [le spezie](#).

Il cibo è affare serio in India. Dall'alba al tramonto le donne indiane spendono ore a preparare i pasti, uno dopo l'altro. Le giovani ragazze sono presto iniziate all'**arte della cucina**. Le ricette vengono tramandate in famiglia di generazione in generazione.

La maggioranza degli indiani sono essenzialmente **vegetariani**; questo per il loro credo religioso. Ma sempre più persone stanno scoprendo il gusto del cibo non vegetariano.

Attualmente è un paradosso pensare che per un bramino dell'India del Nord siano taboo i cibi non vegetariani, ma anche cipolle e aglio, mentre per la sua controparte del Kashmir il cibo non vegetariano è una parte essenziale della propria dieta.

La **cucina indiana** è stata sempre un mescolarsi di culture diverse e questo negli anni ha lasciato un marchio indelebile.

Gli indiani iniziano la loro giornata con una tazza di tè fumante, e questa è una tradizione che è rimasta dall'epoca britannica.

L'influenza maggiore della cucina indiana è avvenuta con la dominazione persiana che ha introdotto l'utilizzo della frutta secca nelle preparazioni non vegetariane. Non può però neanche essere dimenticata l'influenza portoghese sulla costa occidentale.



Quello che oggi chiamiamo cucina indiana è l'armonizzazione di usi e tradizioni delle persone che vennero in questa colorata nazione. La cosa più bella è che l'India ha guadagnato molto da questa contaminazione interculturale.