Caffè Babilonia di Marsha Mehran

Romanzo su integrazione e cucina medio orientale

Ci sono libri la cui bellezza non la si trova nella trama in sé quanto nei profumi di aromi, spezie e erbe aromatiche e nella passione per la cucina che sprigiona in ogni pagina.

Caffè Babilonia è un romanzo della scrittrice iraniana Marsha Mehran pubblicato nel 2005 dalla casa editrice Beat Edizioni e tradotto in oltre 15 paesi nel mondo.

La trama racconta la fuga di tre sorelle dall'Iran khomeinista che si rifugiano in Irlanda, nel piccolo villaggio di Ballinacroagh, dove decidono di aprire un locale nel quale poter cucinare e far conoscere i cibi della propria terra di origine.

Ogni capitolo del libro riporta come titolo il nome di una ricetta con tanto di ingredienti e istruzioni per realizzarla e, nel capitolo stesso, quella ricetta o il suo ingrediente principale, diventa un ulteriore personaggio.

Ma non è la trama di per sé ad essere accattivante in **Caffè Babilonia**, quanto i profumi delle spezie, gli aromi e i colori delle erbe aromatiche con i quali è pervaso praticamente tutto il libro.

La cucina come luogo di incontro, tra popoli, tra pensieri diversi, tra culture diverse. La cucina dove diversi ingredienti diventano la metafora della società multietnica la

quale, se coltivata con parsimonia, rispettando i ritmi delle stagioni e con dedizione, si trasformano in piatti prelibati e succulenti capaci di riunire tutti e di portare armonia e equilibrio.

Così gli individui, se presi ciascuno con le proprie diversità, se si uniscono gradualmente gli uni agli altri, si amalgamo in incontri sorprendenti e ricchi di sapore e di sapere.

Personalmente, visto che apprezzo particolarmente le melanzane, sono stata subito attratta dal **babaganoush**, una crema a base di polpa di melanzane originaria del Medio Oriente e diffusa anche nel Nord Africa. La pietanza è gustosissima con quel gusto inconfondibile della tahina, una crema a base di semi di sesamo alla base di diverse ricette medio orientali.

A breve preparerò anche la zuppa di lenticchie rosse, con curcuma, cumino e semi di nigella che Marjan prepara nel secondo capitolo e che manda in visibilio tutti gli ospiti. Devo assaggiarla.

Caffè Babilonia è un libro che ti avvicina a culture lontane da noi e ti venire voglia di mettersi a cucinare.

Caffè Babilonia è un libro da posizione sulla mensola in cucina tra i barattoli delle spezie e rileggere quando non si ha idea di cosa mettere in tavola.