

M U M E  
F A M O M A

TESTO di ANDREA PETRINI  
FOTO di SEAN MARC LEE



Richie Lin ha 38 anni e moglie e figli anche se, quando lo vedi, gliene daresti minimo minimo dieci di meno. Sembra appena uscito dalla tarda adolescenza. Ride e sgrana gli occhi, la vita dischiusa davanti a sé, calmo, ma scattante, i muscoli tesi sotto l'orlo dei suoi bermuda leggermente sfranti (qui a Taipei fa sempre una calura della malora). Sarebbe meno sorridente, meno confidente nella rosea prospettiva d'un impegno a lungo termine, del fai da te certosino giorno dopo giorno, se sapesse quel che - a lui e ai suoi due compari - sta per cadergli addosso. Appena gli avvoltoi della pubblicità, i marchettari del marketing, i ritardatari della penna e forchetta li localizzano sul GPS dei territori del possibile, saranno assaliti dalle orde dei postulanti. E fagocitati seppur recalcitranti a fare buon viso a cattiva sorte per fiere e sagre della foodosfera, per congressi da Soliti Noti, a ribattere a domande idiote, (epi)fenomeni da baraccone per riempire il botteghino. Il fato avverso ce l'hanno per marcato sulla fronte: con la notorietà i primi grattacapi, i compromessi, gli ultimi fuochi d'una mondiale funesta pubblicistica arrivata oramai alla frutta, il rantolo d'un sistema basato sullo sfruttamento e la reciproca manipolazione. Dopo di loro, il diluvio. Passiamo anche noi a confessa. Poiché questa ce la porteremo appresso nella tomba. Fin troppo facile (mea culpa! mea culpa!) fare di Richie, Long e Kai i nuovi cover boys dell'asiatica modernità. I testimonials della da noi sconosciuta, lontana novità. Fin troppo scontato, rimbrotterà la direttrice Anna Morelli, tirare tanto logiche conclusioni, mettendo il trio alla prua del battello battente i nodi della mediterraneità. *Alice doesn't live here anymore*. Eppure il Mediterraneo non batte più la fiacca sulla Costiera Amalfitana, non scirocca più ma si avventura per coste inesplorate. Mette radici per terre ibride, si dà al poliamore di quel che trova sotto la pelle. Più a casa sua che a Taiwan, al limite non si può. Perché non è tanto un territorio quanto una regione del pensiero. Cosa mentale, *state of mind*.

Lo racconta bene Richie Lin, membro fondatore a parti uguali del trio di Mume, quando evoca i trascorsi comuni, lui cino-canadese passato per tanti mestieri - studi legali e uomo d'affari, ben poco per lui - passato per le cucine di Sydney e sbarcato, stupito da tanti onori, per la fucina di talenti del Noma. "René mi aveva proposto d'integrare la pasticceria. Lusingato, ho esitato prima di declinare. Anche perché, dopo aver incontrato Long e Kai, avevamo già incominciato ad accarezzare l'idea di unire le nostre forze, lanciandoci in un progetto comune. "Da cosa nasce cosa. Per fortuna l'iniziale piano non vide mai il giorno. Nonostante il solidale investitore, la realtà infranse la coltre della rêverie a occhi aperti. Le mille luci di Hong Kong, la sua concentrazione, le sue contraddizioni. Fu chiaro per i MUME boys che sarebbero stati solo l'ago nel pagliaio, l'eccezione alla regola in un sistema che soffoca l'assolo fuori tempo. "È difficile immaginare quanto i prezzi siano elevati a Hong Kong, un'allucinazione. Ergo il profitto deve essere immediato, gli spazi sono esegui, se vedessi le cucine anche dei tre stelle quanto sono piccole, della taglia d'un ripostiglio. Non c'è spazio, ma non c'è spazio neanche per l'errore, per la ricerca svincolata dal risultato più immediato" evoca con un tremolo emozionale i trascorsi hongkonghesi. E da lì, il colpo di dadi - che come diceva Mérimée è sempre una rivoluzione...

"Ci siamo concertati. La questione era: dove ripiegarci non in posizione difensiva ma facendo della nostra debolezza un punto di forza? Ripartire quasi da zero, trovando nuove frontiere da esplorare delle quali sapevamo poco o niente... Metterci a repentaglio, in posizione di rischio, una postura dalla quale imparare. Taipei ci parve l'opzione giusta, ne sapevamo poco o niente, condivide con la Cina vicina tante cose ma con una cultura e dei ritmi tutti suoi". Diamo ai MUME quel che spetta loro come a Cesare per altri tempi. Il loro arrivo ha galvanizzato un territorio ancora in fase di scoperta, di celebrazione della propria identità. Introducendo un pizzico di follia nell'eteronomia e provocando inaspettate reazioni a catena. Senza MUME (1), mai sarebbe venuto in mente a Cathy Chao e Jacky Yang di lanciarsi a loro volta nell'esercizio rischioso, perché fin troppo collaudato, del primo congresso a veder la luce in quel di Taipei. L'ICSA 2017, totalmente indie, ma anche un po' tanto vintage con le sue demos sul palco del Mandarin Hotel, ha il merito di esistere e di occupare uno spazio. Marcando, con i suoi chef invitati da Manila, Singapore, Bangkok e dal Giappone (talenti alla rinfusa ma non allo sbaraglio: Margarita Forés, Kirk Westaway, Thitid Tassanaka John, Tim Butler, Hiroyasu Kawate, l'immane Zaiyu Hasegawa) il primo panasiatico convivio dei non allineati.

1) Che sia tanto MOMA pure pure, ma che significa MUME? Dicesi MUME il bocciolo della prugna, fiore e simbolo nazionale. MUME è però anche il nome del ristorante imprestato all'omonima mamma di Richard Lin e di sua sorella Margareth (Maggie, è una tokyota blogger e testa d'uovo culinaria d'una influenza mondiale, che però non ci mettiamo qui e adesso a raccontare. *To be continued...*).



A fianco: Tile gibboso (pesce di fondale che vive vicino alla Barriera corallina) in brodo aromatico, prezzemolo e timo limone



Ovviamente, Richie, Kai e Long, col loro bagaglio alle spalle, vi fecero la parte del leone, prodigando l'input al comitato organizzativo. Al centro ma anche ai margini del bordo, mainstream (o quasi) ma senza obblighi di resa immediata ("è stata una prima esperienza, dobbiamo ovviamente crescere tutti insieme, collettivamente") il gathering ha definito la delicata posizione di MUME - cavallo di battaglia seppur cavaliere solitario. O per dirla con Cathy Chao "i MUME sono come una Boys Band: Richie è l'eccentrico fa da sé, Kai Ward l'intellettuale più timido che ritroso e Long Xiong, che sfottiamo sempre per i suoi good looks, il belloccio strappacuori."

Li trovate sempre assieme, uno per tutti, tutti per uno. In cucina, dietro il bancone fino a notte tarda. O durante il giorno nella Test Kitchen nuova di zecca, vetrina aperta sulla stradina adiacente il ristorante. Dove passano il tempo per le prove pre-generalì a salare, a condire, a fermentare (le decine e decine di boccali, prove del reato, sono esposte alla vista di tutti sugli scaffali della biblioteca sperimentale), a scambiarsi idee, a far salti mortali ricadendo sempre in piedi. Rispettando le regole dell'opera aperta, dalle concomitanti letture possibili. È sempre Lin a ricordare le parole d'ordine: "Siamo venuti a Taipei proprio perché sapevamo poco o niente della scena locale. Abbiamo investito, da due anni e mezzo che il ristorante esiste, gli studi a campo aperto, recensendo prodotti e artigiani, i migliori contadini, i primi passi delle colture biologiche. Una rivoluzione da queste parti...". C'è un prima e un dopo MUME. E l'ante è l'antra che i tre hanno voluto accessibile a tutti. Lontano dai modelli vigenti, camicie di forza strette come nodi scorsoi. Aperto solo di sera, ma senza doppi turni, assecondando il flusso dei clienti, le voglie e le esigenze secondo gli umori del giorno, MUME definisce una terza via. Né col fine dining fatiscente per pochi eletti, né con i grandi numeri delle taverne locali. Né tantomeno con i tanti ristoranti per lussuosi alberghi, retaggio di tempi e pratiche vetuste. Casual sarà il passaparola, ma smart pure tanto. Perché non si arriva a orari fissi, con menu fissati in alto. La verticalità si fonde nell'orizzontalità d'una proposta che è solo e soltanto alla carta. Porzioni conseguenti, addio cagatelle di piccione nel piatto, da condividere o no, servite individualmente o meglio ancora family style. A ciascuno il suo secondo voglie e esigenze. Perché la fascia della clientela della moderna gioventù taiwanese, tutti insieme appassionatamente dai 25 ai 45 anni, vuole un'esperienza diretta. La meno mediata possibile da codici interni. L'altra sera, sgranavamo coppie e gruppi, ragazze tanto sexy tra di loro e neo dinamici professionisti con cravatta allentata e maniche rimboccate. E se c'è chi viene per un piatto, ce ne sono che ne chiedono due. Altri come minimo tre o quattro prima di, una volta lanciati, esplorare senza transizione tutta la carta dall'alto in basso. Tanto dopo il post-after digestivo c'è Uber che ci rismista a casa.

Ma che l'eccitazione del proselitismo non ci spinga a invitare a cena la locale congrega amicale compresa la nutrita prole: chi si ritrova in più di sei qui da MUME si becca la penalty del menu degustazione elargito all'insieme della tavolata. Viva dunque le famiglie disfunzionali, i triolisti anche solitari e i gruppetti extraparlamentari. "Sono loro i nostri clienti ideali, quelli abbiamo fidelizzato sbarcando in una città al nostro arrivo ancora indietro, marcata da spartiacque troppo apparenti. Non esisteva un casual fine dining medio alto, il modello per le cucine diciamo occidentali erano ancora gli atelier di Joël Robuchon" racconta Kai Ward, ancora sotto lo choc dell'oriundo di Sydney sorpreso dall'immensità della scelta locale per tradizionali ristoranti taiwanesi, cinesi e pure giapponesi e dalla scarsa offerta per quel che, trattasi di un mercato appena nascente, si definisce - meglio non si può - come Modern Western Cuisine.

A sinistra in alto: Long Xiong, Kai Ward, Richie Lin

A sinistra in basso: Cathy Chao

Nelle pagine seguenti: Richie Lin e Collo di maiale con vongole, cavolo e aneto





Altolà, intervenite voi. Ma allora i tre si danno alla cucina per fare solo piacere al viso pallido dell'Uomo Bianco? Manco per niente, ribatte in ritardo il flemmatico Long Xiong, placido ma mica per niente. "Cerchiamo una cucina che non esiste, che ancora non possiamo definire, o allora solo schematicamente, ma più come un procedere, un metodo lavorativo. Che privilegia lo studio dei prodotti locali per provarne il ben fondato con tecniche altre, moderne o antiche assieme. Certo c'è il crudo, ci sono le fermentazioni, ma definirci sotto l'influenza della sola Cucina Nordica mi sembra assai riduttivo" continua Long che, quando prende la parola, non la cede facilmente. "Ci siamo presi una bella botta arrivando a Taipei. Perché non ce l'aspettavamo così. A differenza della Cina, c'è una vera tradizione di prodotti locali, di piccole produzioni di qualità. Non solo verdure ma anche allevamenti di polli, agnelli, maiali che, insieme alla frutta ed erbe fresche, offrono una paletta di modi d'espressione inimmaginabile in zona. E in particolare a Hong Kong, dove la minima parcella di terreno, visti i valori dell'immobilizia, è utilizzata per costruire palazzi e certo non per coltivare. "Il che suggella il paradosso insolubile delle due principali culinary destinations, come maldestramente si dice della nuova Asia che conta, almeno per Michelin, quando si sa che a Hong Kong, come pure a Singapore, per gli stessi motivi non esistono prodotti endogeni. Tutto è importato - dall'Europa, dal Giappone - ordinato e consegnato per via aerea. E proprio per questo battezzato, come lo sottolinea Long con una punta di malizia ben rivendicata, "jet free". Alla faccia del sostenibile e degli sperperi di CO2!!!

Ci son poi altri fattori - umani e culturali. Il trio di MUME concorda all'unanimità. Meglio avanzare allo scoperto a occhi chiusi. Per cercare a tentoni la strada maestra. Chiedendosi sempre: ma la Mediterraneità a Taiwan che cos'è? È quella che, per definizione, non è. Un territorio tutto da scoprire, da costruire. Un *métissage* di idee, di spunti, di riflessioni. Dove il locale incontra il globale della collettiva rete d'esperienze. Per digressioni e *apartés*, i tre amano le prese di rischio. Le connessioni live tra gli interstizi. Quando ognuno per conto suo si apre all'altro da sé. Talvolta il loro lab ricorda, e pure tanto, lo studio del maestro Giorgio Gaslini quando, per lo storico label tedesco BASF, registrò gruppi e solisti sparsi del nuovo corso jazzistico d'allora (nel 1974), ognuno separato, e suonante all'insaputa dell'altro, nel proprio cubicolo di registrazione. Capita quindi che Long non sappia quel che fa Kai mentre Kai riacchiappa il ritardo esponendo agli altri due il progetto suo. Chi è più per il dolce, chi col salato, e chi eccelle in tutti e due. Poco importa la provenienza dell'input, la paternità non ha senso. È nella fusione delle identità, degli stimoli e delle tecniche con i soli prodotti locali ("siamo quasi al 100% dei prodotti insulari certificati dalle nostre campagne. È la forza di Taiwan, un'isola autosufficiente, ma la sua spada di Damocle anche. Perché viviamo sempre con l'incubo d'una malora: in caso d'uragano grave, i danni sono incommensurabili e l'indigenza delle materie prime immediata" avverte Long) che, tassello per tassello, tracciano l'identikit della loro paradossale mediterraneità. Taipei porto di mare, meglio di Livorno, Napoli, Marsiglia, Lisbona e Corfù.

A fianco in senso orario:

*Crema di maïs, granchio, fiori, olio di Osmanto e caviale*

*Tartelletta di Kombu con ricotta e pisello dolce / Tartelletta di soia con anguilla affumicata, melanzana e chayote fermentato*

*Arrosto di gamberi con salsa di testa di gamberi, fagiolo yam sbucciato e neve di ricotta*

*Fegato di pollo brûlée con toast di grasso di manzo speziato*

Non è un caso se, tra tutto quel che passa il convento, metti un 20 settembre all'ora di cena - Crema di maïs, granchio, fiori e olio di Osmanto col caviale, Asparagi al burro d'alghe, ricci di mare e zest di mandarino, Branzino Amadei al pepe fresco in brodetto di cartilagini di pesce, Collo di maiale con vongole, pickles, cavolo e olio di aneto - loro eleggono all'unanimità, due stazioni della loro umile creatività, per niente psicofrigida identità. Ma mero punto di partenza per ulteriori, futuri sviluppi. Il coro, all'unisono tiene lo staccato seguente: "Vince la Tartare di vitellone con la Tostada". Confermiamo pure noi l'elezione per progressivi slittamenti del senso. Due piatti *signature* in uno, che continuano tutt'oggi a evolvere, non c'è nessuno che li trascuri o non li ovazioni, impossibile toglierli dalla carta.

"La Tartare è semplice ma emblematica del nostro metodo, abbiamo rimpiazzato gli originali capperi e cetrioli con del daikon e dell'olio di gamberetti assai forte, una unzione di pesce extraconcentrata per un uppercut d'umami taiwanese al posto del tabasco o della più tradizionale salsa Worcestershire". Stesso metodo per la Tostada che l'accompagna - un tacos post-messicaneggiante servito da post fine dining taiwanese, per osare, per rischiare lo scivolone del ridicolo loro ci sanno fare -, ma assolutamente perfetta, coerente. Giusto quel che ci vuole per sporcarsi le mani, leccarsi le dita e olearsi il pensiero. Per far diversione, mettere a confronto cultura alta e bassa, l'*highbrow* e il *lowbrow* del fai con le dita, unendo l'Occidente e l'Oriente, il Messico da tempo non più terzo mondo con la futura tigre ("anche economica: Taipei sta andando forte in tutto, l'anno scorso fu persino capitale mondiale del design") del rinnovo asiatico.

Se da MUME si inizia col Kombucha maison per l'aperitivo, finisce sempre così: con whisky, sakè e liquori locali. Si sbanda sempre nell'after hours. La gente non se ne vuole andare più, per un po' si metterebbe pure a cantare. Ma non ditelo a Hou Hsiao Hsien, uno dei più grandi registi del terzo millennio, ma anche, nel tempo libero, elettro-canzonettista strapopolare a Taipei nonché asso del karaoke a tempo perso. Venisse a saperlo, Hou Hsiao Hsien, si porterebbe appresso un altro come lui immenso regista taiwanese, Tsai Ming Liang. Che verrebbe pure lui col suo Ninetto Davoli, l'attore Lee Kang-sheng. E magari, se è di passaggio a Taipei, anche Christopher Doyle, il direttore della foto del fu Edward Yang e Wong Kar-wai. Tutti amici e complici di lunga data. A quel punto, alla grande tavolata, ci saremmo pure noi, incrostatati a pensione completa. Da MUME i posti son contati, appena una misera trentina. Prenotate, prenotate - e pure il charter visto che ci siete. MUME fa MOMA - definitivamente.

A fianco:  
Insalata MUME con fagioli neri fermentati





**MUME**

N° 28, Siwei Road, Da'an District  
 Taipei City - Taiwan 106  
 Tel: + 886 2 2700 0901  
 www.mume.tw

+40° 42' 26.04", +14° 30' 50.55"



Pastificio dei Campi  
 GRAGNANO



La *migliore*  
 pasta di sempre



www.pastificiodeicampi.it