

Gli yatai giapponesi e il cibo di strada itinerante

· 06/06/2016

23

Dopo essere stati in visita alla **fabbrica di Sake** mi sono diretto alla scoperta degli **yatai**, bancarelle di cibo tipiche della città di Fukuoka.

La storia degli yatai risale al periodo Edo, e sono stati ridotti notevolmente in seguito alle Olimpiadi di Tokyo del 1964, a Fukuoka ce ne sono **circa 150 più che in tutto il paese**.

Dopo la chiusura degli uffici, al calar del sole, in mezzo ai mastodontici grattacieli, i **venditori ambulanti cominciano a montare le bancarelle**, gli yatai, dove vengono a caccia di delizie sia gli impiegati appena usciti dal lavoro, sia i turisti in cerca di **prelibatezze giapponesi**.



Tra banconi e sgabelli nel corso della notte si possono mangiare degli *hakata ramen*, sottili **spaghetti in brodo a base di maiale**, oppure degli *oden* (zuppe di carne e verdure) o ancora degli *yakitori* (spiedini di pollo).



Potrebbe essere una buona idea fare una cena abbastanza presto ed una più tardi, in modo da provare due diverse bancarelle.

Gli yatai più interessanti sono nella **zona di Nakusu**, in realtà ce ne sono anche in altre parti della città, ma questa è la parte più comoda da raggiungere ed anche più interessante perché qua si sviluppa la vita notturna di Fukuoka.

La domenica molti tengono chiuso, generalmente l'orario di apertura è serale, dalle 18:00 alle 2 di notte circa, ed è opportuno arrivare presto perché i posti a sedere si esauriscono in fretta, ah dimenticavo una particolarità... se chiacchierate a lungo senza ordinare vi verrà chiesto dal proprietario di andarsene!

testo e foto di Marco Buemi