



A TAVOLA CON CHEN CAO

Raffaele Miraglia



E' ormai un classico trovare nei libri gialli la figura dell'investigatore buongustaio.

Persino il tenente Mario Conde cerca nell'austerità cubana di ritagliarsi qualche buon pasto grazie alla mamma di Carlos il Magro, quel suo amico che una pallottola in Angola ha inchiodato alla sedia a rotelle.

Non c'è, dunque, da stupirsi se nella Shanghai degli anni novanta l'ispettore Chen Cao sia un gourmet.

I gialli di Qiu Xiaolong – sono tre quelli finora editi da Marsilio – meritano di essere letti per vari motivi.

La nuova Cina e i cinesi nel dopo Mao, tra i quali si destreggia l'ispettore Chen Cao, la fanno da protagonisti. Le trame dei gialli sono abbastanza ben congegnate e costruiscono un continuo andare e venire dall'epoca di Mao a quella da Deng Xiaoping ai giorni nostri. L'ispettore non è solo un gourmet, ma anche un poeta, e questo consente ripetute citazioni dei classici di un'arte che fu importantissima per i cinesi (persino Mao scrisse poesie) e, soprattutto, permette a Qiu Xiaolong di spiegarci in maniera comprensibile l'essenza di un'arte altrimenti così estranea al nostro sentire.

E in mezzo a tutto questo c'è il cibo.

Il cibo cinese, ma non solo.

Ci sono i manicaretti che Peiqin, la moglie del poliziotto Yu, prepara nelle occasioni in cui l'ispettore Chen Cao viene invitato a casa. Casa, per la verità, è una parola grossa, ma non voglio togliervi il gusto di scoprire quale ancora oggi sia *“La questione delle abitazioni”* in Cina, per parafrasare Engels.

Peiqin deve fare i conti con una cucina non propriamente attrezzata, con il poco tempo a disposizione e con forti restrizioni nel budget di spesa. Quando Chen Cao porta con sé l'ispettrice Catherine Rohn, del Marshal Service degli Stati Uniti, che vuole conoscere la vera Cina, Yu suggerisce alla moglie *“Una normale cena cinese andrà benissimo ... Cosa ne dici di una cena di ravioli?”*. Peiqin accetta il suggerimento: *“Buona idea. E' la stagione dei germogli di bambù. Facciamo ravioli con tre ripieni freschi: germogli di bambù, carne e gamberetti. Ne faccio alcuni fritti, altri al vapore, e servirò gli altri in una zuppa d'anatra con orecchie di albero nere.”* Ovviamente in tavola non mancheranno *“piatti di salsa al pepe rosso con aglio pelato”*.

Peiqin lavora come contabile in un ristorante e così può portare a casa anche uno strano piatto, che stupirà l'ispettrice Rohn. Si tratta della *“Testa di Budda”*. *“Era una zucca bianca intagliata con le sembianze di una testa di Budda, cotta a vapore su setacci di bambù, e coperta da una grande foglia di loto. Yu tagliò sapientemente un pezzo del “cranio” con*

un coltello di bambù, infilò le bacchette nel “cervello” e ne estrasse un passero fritto – dentro a una quaglia alla griglia – dentro a un piccione brasato.” Il segreto, spiegherà l’ispettore gourmet Chen Cao, sta nella cottura finale a vapore che permette sì di fondere i sapori di tutti i diversi uccelli, ma in modo tale che “in un solo boccone si possono gustare i tre i differenti sapori”. Ovviamente si pasteggia a the verde, ma c’è anche “il liquore di riso di Shaoxing”.

Al lettore italiano *Testa di Budda* sembrerà un piatto inverosimile, ma Qiu Xiaolong è un cinese che da molti anni vive negli States e al suo lettore americano questo piatto ricorda il *Turducken*, un tacchino (*turkey*) ripieno di un’anatra (*duck*) ripiena di un pollo (*chicken*).

Anche il lettore americano, però, converrà che la tipica colazione cinese ordinata da Chen Cao per l’investigatrice Rohn al Mercato Centrale è ben diversa dal pur abbondante *breakfast* a cui lui è abituato. Questa volta si mangiano “*minipanini fritti ripieni di maiale tritato, ravioli trasparenti di gamberi, bastoncini di tofu fermentato, pappa di riso con uova millenarie, zucchine bianche sott’aceto, anatra salata, tofu di Guilin con bocconi di scalogno verde*”.

E l’investigatrice Rohn apprezzerà il pranzo offertole poi al ristorante. Si beve del “*the verde con pezzettini di erbe gialle e rosse*” (quelle rosse sono “*bacche di spina santa cinese*”) e si mangia “*zuppa di nidi di rondine con orecchie d’albero, ostriche fritte in pastella di uovo strapazzato, anatra ripiena di riso, datteri e semi di loto, pesce vivo al vapore con zenzero fresco, cipolle verdi e pepe secco, tartaruga dal guscio molle e chiocciole di fiume*”.

Più ordinari, invece, i cibi annunciati dall’altoparlante del treno che porta il poliziotto Yu nel Fujian: nel vagone ristorante “*Questa sera torta di riso fritto con maiale, ravioli ripieni di qicai, spaghetti con funghi. Serviamo anche birra e vino*”. Yu, però, deve risparmiare e ha portato con sé una confezione di spaghetti istantanei e una testa di carpa affumicata.

E visto che stiamo viaggiando verso il Fujian, dobbiamo ricordare che la cucina cinese ha moltissime varianti regionali. Yu mangerà spaghetti con polpette di pesce, mentre Chen Cao nel ristorante che serve cibo del Fujian a Shanghai ordinerà “*zuppa di ravioli yanpi*”, un cibo evidentemente non ben conosciuto dagli altri cinesi. “*A una parete c’era un cartello rosso che spiegava l’origine degli yanpi, i ravioli con l’involucro fatto di farina, uova e polpa di pesce. Chen ne ordinò una ciotola, che si dimostrò squisita, benché avesse uno strano odore. Diventò accettabile dopo aver aggiunto al brodo aceto e cipollotto tritato. Si domandò a quale altro cliente che non fosse del Fujian sarebbe venuto in mente di farlo.*”

Quando si troverà a Suzhou, Chen Cao ordinerà “*ravioli alla Suzhou, gamberetti sgusciati con foglie di the, zuppa di sangue di pollo e di anatra*” e suggerirà all’autista Zhou di andare al mercato, acquistare e

portare a Shanghai “*gamberetti vivi di fiume e brasato di tofu*”, specialità alimentari della cittadina.

Non può mancare l'ostentazione di ricchezza nel cibo della nuova Cina. Si mischiano tradizioni ad ardite sperimentazioni nella cucina del Dynasty Club. Così, per ingraziarsi l'ispettore, il proprietario offre *una ciotola di sangue di serpente* (cibo yang) insieme a *una ciotola con cistifellea di serpente* (cibo yin). E a casa gli farà recapitare “*ghiottonerie mai viste prima ... interiora fritte di passero, dorate e croccanti ... teste d'anatra senza cranio, di modo che fosse possibile raggiungere facilmente la lingua, o succhiare fuori il cervello.*” Ma il vero colpo di teatro è “*la sauna di gamberi*”: “*in una zuppiera di vetro c'erano dei gamberi di fiume vivi che saltavano e si contorcevano. La ragazza posò sulla tavola un piccolo secchiello di legno con il fondo ricoperto di pietre rosse infuocate; versò del vino nella zuppiera, poi tirò fuori i crostacei, intontiti, e li mise nel secchio. Ci fu un sibilo acuto e dopo due o tre minuti completò sul piatto la sauna di gamberi.*”

Del resto i cinesi ricchi danno l'assalto anche ai ristoranti stranieri, dal costoso *Sobborgo di Mosca* alla popolare catena *KFC*, che “*è forte, pulitissima e ha l'aria condizionata.*”

La descrizione di cibi, mercati, colazioni, pranzi, cene, ristoranti, case del the e chioschetti all'angolo di una strada potrebbe continuare a lungo, ripercorrendo i romanzi di Qiu Xiaolong, ma qui voglio finire con il “*Vecchio Ristorante*”, dove il poliziotto Yu porta la famiglia. Gliene ha parlato bene il signor Rhen, un anziano ex ricco, che si considera un “*buongustaio frugale*”. Non è un caso se la specialità consigliata da Rhen siano “*gli spaghetti preparati di prima mattina*”, la stessa che amava il sig. Zhu Ziyue, un rentier sopravvissuto alla rivoluzione, protagonista, insieme al quadro comunista Gao Xiaoting, del piacevolissimo romanzo satirico “*Vita e passione di un gastronomo cinese*” di Lu Wenfu (edizioni Guanda, ma ormai – temo – introvabile). Anche Zhu Ziyue si alzava presto per andare in una famosa spaghetteria di Suzhou. Ci andava presto perché nei ristoranti per cucinare gli spaghetti si usa sempre la stessa acqua e solo di prima mattina gli spaghetti sono fragranti, poi diventano scivolosi.

I tre gialli di Qiu Xiaolong pubblicati da Marsilio sono *La misteriosa morte della compagna Guan - Visto per Shanghai - Quando il rosso è nero*. Il tenente Mario Conde è l'investigatore nei gialli del cubano Leonardo Padura Fuentes, pubblicati da Tropea.