



GANBEI! SI SVUOTINO I BICCHIERI

di Paola Cerana



Una cena ufficiale in un tipico ristorante cinese nel cuore di Beijing, con ospiti cinesi, è un'avventura assolutamente unica, istruttiva e divertente.

Un'esperienza memorabile del mio breve soggiorno in Cina.

L'appuntamento era per le 18.30, si cena piuttosto presto laggiù. Sinceramente ne ero contenta, dato che camminavo dalla mattina presto con un break di soli tre caffè a ricaricarmi dell'energia spesa durante il mio vagabondare per la città. Quella sera sarei stata ospite, insieme ai miei compagni di viaggio, di un importante rappresentante del mondo imprenditoriale cinese (che per motivi di riservatezza chiamerò Mr. W.) e dei suoi

collaboratori, assieme ad altri uomini d'affari giapponesi e americani, a loro volta accompagnati da uno stuolo di segretarie e traduttrici. Sapevo già in partenza che non si sarebbe trattato semplicemente di una cena conviviale, poiché i cinesi danno molta importanza alla forma anche in situazioni apparentemente informali, spesso cruciali per l'esito di un affare, pur non argomentandone mai a tavola. La condivisione del pasto è infatti un vero e proprio rito, al quale è bene per uno straniero non giungere impreparato, se non altro per evitare qualche imperdonabile gaffe e mandare in fumo, con un gesto fuori luogo o una frase stonata, gli accordi raggiunti magari dopo lunghe trattative.

Facendo affidamento un po' sulla mia sensibilità, un po' su quello che mi era stato raccomandato da Zhuohua Chen, una simpatica segretaria cinese e, perché no, un po' sul mio sorriso, mi accingevo ad affrontare la serata con entusiasmo, senza tante preoccupazioni. Confesso che credevo di essere pronta a tutto ma all'anatra proprio no! Già, perché il piatto tradizionale a Beijing è l'anatra arrosto o *beijing kao ya*, un vero suicidio per una simpatizzante vegetariana come me. Oltretutto i nostri ospiti erano talmente orgogliosi di intrattenerci in uno dei più rinomati ristoranti dell'intera Cina, il *Quanjude Roast Duck*, che mai avrei osato creare imbarazzo e disarmonia a causa di un uccello.

Così, messi da parte all'istante i miei gusti e i miei fragili principi, mi sono lasciata sedurre, conquistata dalla bellezza del locale e soprattutto dall'accoglienza calda e al contempo solenne che mi attendeva. La sala era un'esplosione di rosso e oro, di draghi focosi e fenici leggiadre



intarsiate e di drappeggi e ricami tutt'attorno alle pareti. Due grandi tavoli rotondi riccamente imbanditi aspettavano che tutti prendessimo posto, rispettando le indicazioni assolutamente imprescindibili di Mr. W. Un tavolo era riservato a noi, l'altro alle segretarie e ai funzionari.

Ero onorata di essere stata ammessa a sedere al tavolo degli uomini, eccezione gentilmente concessami in quanto ospite straniera poiché là, tradizionalmente, le donne non prendono parte ai banchetti ufficiali degli uomini d'affari. Al centro un grande piatto rotante colorava la tavola di un'infinità di misteriosi assaggi, dall'aspetto incantevole e devo dire tutti gustosi, anche se non completamente decifrabili. Non erano che il contorno in attesa che l'ospite d'onore, la famosa *roast duck*, fosse introdotta nella sala, sopra un carrello fumante e venisse affettata con arte sopraffina davanti a noi da un abile chef. Devo dire che era talmente bella da sembrare finta, tutta rossa e gonfia, come fosse una scultura dipinta di ceralacca.

Mr. W. ci ha spiegato, fiero, che questo piatto è stato introdotto dall'imperatore Yuan nel 1300 ed è stato tramandato da tutte le dinastie successive fino a diventare uno dei piatti nazionali. Ancora oggi la sua preparazione rispetta la tradizione: l'anatra viene riempita di aria attraverso il collo, per separare la pelle dal grasso, per questo si presenta gonfia. Dopo di che viene fatta bollire in acqua e appesa ad asciugare. Il colore rosso le viene dato da una spennellatura di sciroppo di maltosio, che dopo ventiquattro ore di riposo e una lunga cottura in forno, le dà l'aspetto finale. Mr. W. ci ha tenuto a darci tutti i dettagli della cottura, dal tipo di legno usato, alla sistemazione nel forno ma a quel punto ero talmente concentrata a non pensare alla povera *duck* imbottita d'aria che mi son persa il resto del discorso, vagheggiando per un attimo altrove con la mente.

Ma il rito vero e proprio ha avuto inizio quando Mr. W. ci ha invitati ad alzarci per il primo *ganbei!* della serata, il primo brindisi. In un piccolo bicchiere di cristallo ci era stato offerto un liquore incolore derivato dai

cereali (*shaojiu*), ad alta gradazione alcolica, simile alla nostra grappa, con cui è tradizione brindare. Era minaccioso già solo nel nome, dato che *shaojiu* significa letteralmente "liquore di fuoco" o "liquore bollente". Ma quel che era peggio è che il *ganbei* doveva essere fatto svuotando fino all'ultima goccia e tutto



appollaiate su
imponenti colonne

d'un fiato il bicchiere, in segno di sincero apprezzamento della bevuta e soprattutto della compagnia. E se ne dava prova, alla fine, capovolgendo il bicchiere vuoto sulla testa: nemmeno una goccia sarebbe dovuta cadere.

Sottrarsi al rito del *ganbei* sarebbe stato un imperdonabile segno di maleducazione, perciò ho dedicato silenziosamente il mio primo brindisi alla fortuna di non essere astemia e di sopportare dignitosamente, almeno fino a quel momento, i fumi dell'alcol. Non immaginavo, però, che durante la cena mi sarebbero toccati così tanti *ganbei*! Già, perché ogni brindisi va onorato ma soprattutto ricambiato e alla fine pareva si fosse ingaggiata tacitamente una vera e propria gara a chi riuscisse bere di più. Credo di aver contato almeno venti *ganbei* in tutta la serata, senza considerare i fiumi di vino rosso (*jiú*), rigorosamente made in China, dato il nome sull'etichetta, "The Great Wall", con cui i bicchieri venivano puntualmente rabboccati dalle cameriere.

La cosa divertente è che ogni *ganbei* doveva esser fatto in piedi, finché si era in grado di starci, naturalmente. Fatto sta che abbiamo passato tutti più tempo alzati a scambiarci ossequi, inchini, complimenti e auguri di prosperità e buona fortuna che non seduti a tavola. E se Mr. W. e la squadra cinese hanno dimostrato di essere ben allenati a reggere l'alcol, a metà sera giapponesi e americani hanno dato i primi segni di cedimento, appendendo giacca e cravatta alla sedia, liberandosi così dell'aria formale iniziale, e si sono alternati in battute rese ancora più divertenti dalle espressioni paonazze dei loro volti (a proposito, anche in Cina è gettonatissimo l'argomento Sarkozy Bruni!).

La mia salvezza è stata sedere accanto a Mr. B., un vero gentleman, che più di una volta ha accettato, con tacita gratitudine, lo scambio tra il mio bicchierino pieno e il suo regolarmente vuoto, senza che nessuno se ne accorgesse, ovviamente. Evidentemente doveva essere avvezzo a trattare con i cinesi, perché alla fine ha bevuto più di loro, pur mantenendo una straordinaria lucidità, vincendo così sorprendentemente la sfida del *ganbei* e guadagnandosi la stima e il rispetto di tutti. Ho saputo poi che effettivamente non è raro che in simili occasioni gli stranieri deleghino uno tra loro, il più resistente e allenato, al ruolo di bevitore, per evitare di finire tutti quanti brilli compromettendo l'andamento della serata.

La nostra cena ha proceduto decisamente alla grande in un crescendo di allegria: non si è mai parlato di affari, né di Taiwan, né tanto meno del Dalai Lama né delle proposte di boicottare i giochi olimpici, tutti argomenti tabù per i cinesi. La conversazione non ha mai languito e ha coinvolto tutti, alimentando un clima di armonia e di equilibrio degno dell'apprezzamento del più saggio maestro Zen.

Oltretutto l'atmosfera rilassata ha contribuito a rendere meno sofferta la mia conversione all'anatra, che fra l'altro era camuffata un po' ovunque in ogni assaggio. Non sapevo, però, che anche il modo di consumarla avesse un suo rituale da rispettare: dal grande piatto centrale si doveva prendere una frittella cotta al vapore (*héyè bǐng*, letteralmente foglia di loto) e deporla sul proprio piatto, con le bacchette si doveva intingere dello scalogno in una salsa di fagioli rossi e pennellare per bene l'interno della frittella che, a quel punto, era pronta per essere rimpinzata di petto d'anatra, cetrioli e carote, chiusa, presa con le mani e addentata.



La segretaria personale di Mr. W. ha pensato bene di riverire l'unica presenza femminile al tavolo facendo la dimostrazione di questo rituale proprio davanti a me, sul mio piatto. Così mi son ritrovata con quel fagotto caldo e traboccante in mano, sospeso a mezz'aria davanti alla bocca, con



ventidue occhi puntati su di me, in attesa del primo morso e di qualche mio segno di gradimento, prima che tutti si mettessero a fare altrettanto. L'espressione compiaciuta e fiera dipinta sul viso di Mr. W. nel vedere il nostro apprezzamento per il cibo è stata sufficiente a farmi dimenticare per qualche istante l'anatra e alla sua domanda "*Do you like chinese food, Miss. Cerana?*" ho potuto rispondergli con sincera gratitudine "*Oh, yes I do, really good!*", conquistandomi definitivamente tutta la sua simpatia.

Al termine di una lunga sfilata di fantasiose portate, Mr. W. ha proposto l'ultimo solenne *ganbei* della sera. Alzandosi in piedi e abbandonando poi per primo la tavola, come la tradizione vuole, ha espresso a tutti i suoi ringraziamenti e i suoi auguri di felicità, salute e successo, per noi, per le nostre famiglie, per le nostre aziende, per i nostri Paesi e per il mondo intero!

Quell'ultimo bicchiere, confesso, l'ho bevuto anch'io, tutto d'un fiato e fino all'ultima goccia, sperando di annegare il pensiero della povera anatra laccata di rosso di cui, per fortuna, non c'era più traccia ma che, ne ero certa, sarebbe presto riaffiorata nella mia mente, costringendomi a fare i conti, prima o poi, con la mia coscienza!