

## Riti e tradizioni di una cena d'affari cinese ... un po' particolare



**Di Paola Cerana** - Una cena ufficiale in un tipico ristorante cinese nel cuore di Pechino è un'avventura assolutamente unica, istruttiva e divertente. Un'esperienza memorabile del mio soggiorno in Cina. L'appuntamento era per le 18.30, perché 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 l'immensa città. Quella sera sarei stata ospite di un importante rappresentante del mondo imprenditoriale cinese, Mr. W., e dei suoi collaboratori, assieme ad altri uomini d'affari giapponesi e americani, ognuno con il suo solerte seguito di segretarie e traduttrici. Sapevo già in partenza che non si sarebbe trattato di una semplice cena conviviale. I Cinesi, infatti, danno molta importanza ai rituali anche in quelle situazioni, apparentemente informali, che si rivelano spesso cruciali per l'esito di un affare. La condivisione del pasto è, quindi, 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. Affidandomi un po' alla mia sensibilità, un po' a ciò che mi era stato raccomandato da Zhuohua Chen, una simpatica segretaria cinese e, perché no, un po' al mio sorriso, mi accingevo ad affrontare la serata con entusiasmo e senza tante preoccupazioni. Confesso che credevo di essere pronta a tutto ma ... all'anatra proprio no! Già, perché il piatto tradizionale a Pechino è l'anatra arrosto, la *beijing kao ya*, un vero suicidio per una fedele 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 focosi draghi e leggiadre fenici intarsiate su imponenti colonne, alleggerite da drappaggi e ricami lungo tutte le pareti. Due grandi tavoli rotondi, riccamente imbanditi, aspettavano che tutti noi 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 gran piatto rotante colorava la tavola di un'infinità di misteriosi assaggi, dall'aspetto incantevole e devo dire tutti gustosi, anche se non immediatamente decifrabili. Quelle delizie dal nome impronunciabile 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 ammettere che era talmente bella da sembrare finta, tutta rossa e gonfia, come fosse una scultura dipinta di ceramica. 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 è 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 fornirci 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, vagabondando con la mente nella fiabesca Città Proibita che mi aveva incantata quella mattina.

Ma il rito vero e proprio ha avuto inizio quando Mr. W. ci ha invitato 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*), terribilmente alcolico, 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 la cosa peggiore è che il *ganbei* doveva essere fatto svuotando fino all'ultima goccia e tutto d'un fiato il bicchiere, in segno di sincero apprezzamento della bevuta e soprattutto della compagnia. 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, gli effluvi 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, rigorosamente made in China, dato il nome sull'etichetta, "The Great Wall", con cui i bicchieri venivano puntualmente rabboccati dalle premurose 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 (questione di enzimi, pare), a metà sera Giapponesi e Americani hanno dato i primi segni di

cedimento, sbarazzandosi di giacca, cravatta e di quell'aria formale iniziale e si sono alternati in battute colorite rese ancora più divertenti dalle espressioni paonazze dei loro volti. Non dimenticherò mai due di loro, un Giapponese e un Cinese, simpaticissimi come i loro nomi: Ma Ki Kazu ... Sun! La mia salvezza è stata sedere accanto a Mr. Bill, 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 spesso, in simili occasioni, gli stranieri ben istruiti delegano uno tra loro, quello con gli enzimi più allenati, al ruolo di bevitore, per evitare di finire tutti quanti brilli compromettendo l'andamento della serata e il buon esito di un affare. La nostra cena ha proceduto decisamente alla grande in un crescendo di allegria: non si è mai parlato di lavoro, né di Taiwan, né tanto meno del Dalai Lama, 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 gran piatto centrale si doveva prendere una frittella cotta al vapore ("foglia di loto") per deporla sul proprio piatto; con le bacchette si doveva poi 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. Così ben chiusa, doveva essere presa con le mani e addentata.

La segretaria personale di Mr. W. ha pensato bene di riverire l'unica presenza femminile al tavolo iniziando proprio me al laborioso rituale. Così, più imbarazzata che lusingata, mi sono ritrovata con quella bella foglia di loto calda e traboccante in mano, sospesa a mezz'aria davanti alla bocca schiusa, 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 mio apprezzamento per quel boccone 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, 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! Dopo di che, come la tradizione impone, ha lasciato per primo la tavola e tutti noi ancora intenti in un corale inchino. 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!