

## I SA PORI

L'anno del "Drago" comincia in cucina, tra soavi profumi vegetali e la forza sensuale del maiale

LUIGI BOSIA

**"Z**innia kuaile" felice anno nuovo. Mi riferisco ovviamente al capodanno cinese che inizierà domani 23 gennaio. Sarà l'anno del "drago". Nella Cina odierna il Capodanno, pur restando la festa più importante, si chiama ora "Festa della primavera" e si festeggia per almeno tre giorni. Già questa sera si comincia con un grande banchetto al quale partecipano i familiari. La gente si riversa sulle strade, porta regali ai propri cari e prepara cibi prelibati per i convitati. Ci si veste di rosso (colore degli abiti delle spose, dell'amore, della fortuna e della felicità). Le strade saranno adornate da festoni di carta rossa che simboleggiano fortuna e prosperità. Sulle porte si trovano immagini il cui principale scopo è quello di tenere lontano i demoni ma, anche, richiamare gli spiriti propizi. Ci saranno anche i "botti" e non va dimenticato che sono stati i cinesi ad

### Un ricco banchetto di sacrifici gastronomici da immolare sul tavolo di Tao-wang, il dio della cucina

averli inventati. Zaojun (o Tao-wang) è il dio della cucina. A lui, all'inizio di gennaio, erano offerti sacrifici. Qualche giorno prima del capodanno, secondo la tradizione, si recava in cielo a fare rapporto ed era quindi importante per i familiari ingraziarselo. Gli si offrivano anche dolciumi appiccicosi che, impastandogli la bocca, gli permettevano di narrare solo dolcezze o, persino, gli impedivano di parlare. Il giorno della festa si trascorre a casa e si prepara un banchetto al quale partecipa tutta la famiglia. Ci saranno le mele la cui parola significa "pace", arance e mandarini che si-

### Miti e riti

ELISABETTA MORO

## La gola abbagliata dalla luna

**L**a Cina è vicina. Anche a tavola. Soprattutto quando si fa festa. E il cibo va al di là della sua funzione nutritiva, oltre il piacere del momento. Per diventare simbolo, condivisione, celebrazione del rapporto che lega gli uomini allo scorrere del tempo. Come nel capodanno lunare cinese che domani giunge al suo climax con il rito delle lanterne. Lo chiamano festa di primavera, e dura la bellezza di quindici giorni, nel corso dei quali i cinesi sono letteralmente stregati dalla luna. Mentre noi siamo abbagliati dal sole che governa il nostro calendario e detta l'agenda rituale del nostro rito di passaggio annuale, i dodici giorni che vanno dalla vigilia di Natale alla notte dell'Epifania.

E come ogni ciclo cerimoniale che si rispetti è fondamentale mangiare insieme le cose di sempre. Il menù obbedisce rigorosamente agli imperativi della tradizione che per l'occasione prevede quattro specialità. I più noti sono gli involtini primavera, che hanno gli inizi

nel nome. Croccanti fuori e morbidi dentro. Asciutti all'esterno, umidi e profumati all'interno. Né troppo cotti né troppo crudi. I profumi vegetali del cavolo e la forza sensuale del maiale. Insomma una quadratura del cerchio culinario. Una coincidenza degli opposti raggiungibile solo da una gastronomia celeste.

Seguono a ruota i ravioli, rigorosamente fatti a mano, emblema della pienezza e dell'opulenza festiva, proprio come da noi. Più se ne mangiano più fortuna si avrà durante l'anno. Ce n'è per tutti i gusti. Ripieni di gamberi, granchio, pollo, maiale, bue. Da tuffare nel fondo scuro della salsa di soia o nel rosso scintillante della salsa piccante. I palati più delicati li amano al vapore. I temperamenti forti li preferiscono grigliati.

E se noi associamo l'abbondanza alle lenticchie, i Cinesi la identificano col pesce che in lingua mandarina ha lo stesso suono del termine abbondanza. E che il capodanno sia un momento di bilanci, una sorta di in-

ventario di fine stagione e al tempo stesso una resa dei conti prima di tutti con se stessi, lo dimostra quella sorta di ansia cumulativa che trasforma i cinesi in tante formichine. La parola d'ordine è arrivare alla festa con le tasche piene per averle ancor più piene l'anno successivo.

Lo dice come meglio non si potrebbe il loro dolce di capodanno. Le palline di riso zuccherato che si chiamano Nian Gao, un nome traducibile con "diventare più alti di anno in anno". Se si pensa che per i cinesi l'altezza è sinonimo di ricchezza questi meravigliosi dolcetti diventano allora l'espressione di un'ideale economico. Quello che noi chiameremo la crescita infinita. Se poi si aggiungono i fuchi d'artificio per scacciare gli influssi maligni, lo sfavillio scarlatto delle lanterne, il porpora che colora ogni cosa, i pacchetti regalo color ciliegia, allora vuol dire proprio che l'Oriente è rosso. Parola di Mao.

# Capodanno cinese

gnificano "propizio". Ci saranno però anche piatti di carne e pesce. Se vi viene voglia di apprezzare un banchetto cinese di capodanno potete recarvi al ristorante Bellariva in riva Caccia a Lugano - Paradiso. Lo chef - patron Wai Foo Chan, è originario di Hong Kong (ma sua moglie Isabelle è svizzera) le sue specialità sono wanton alla Yeung chi Kung, toast di gamberi con sesamo, zuppa di wanton, zuppa agro piccante, anatra arrosto alla cantonese, maiale o pollo in agrodolce, manzo con porri alla piastra, gamberi con sale e pepe, pesce con funghi cinesi e bambù. Sa preparare anche la famosa anatra alla pechinese. Non mancheranno i brindisi con le specialità di acquavite cinese a base di riso, ma anche con tè al gelsomino. Per terminare, se da noi si usa giocare a tombola loro hanno il "m a -

jiang". Si tratta di un gioco da tavolo per quattro giocatori, nato in Cina probabilmente nel XIX secolo. Sono delle tessere ma presenta alcune analogie giochi di carte occidentali. I giocatori guadagnano punti creando opportune combinazioni di queste tessere e rimuovendole poi dal gioco. Una specie di scala qua-

ranta! I festeggiamenti per il nuovo anno cinese si concludono al quindicesimo giorno con la Festa delle Lanterne, un vero carnevale con spettacoli per le strade tra cui la danza del drago. In questa occasione si mangerà lo "yuanxiao", un pasticcio rotondo preparato con riso glutinoso e dal ripieno dolce.



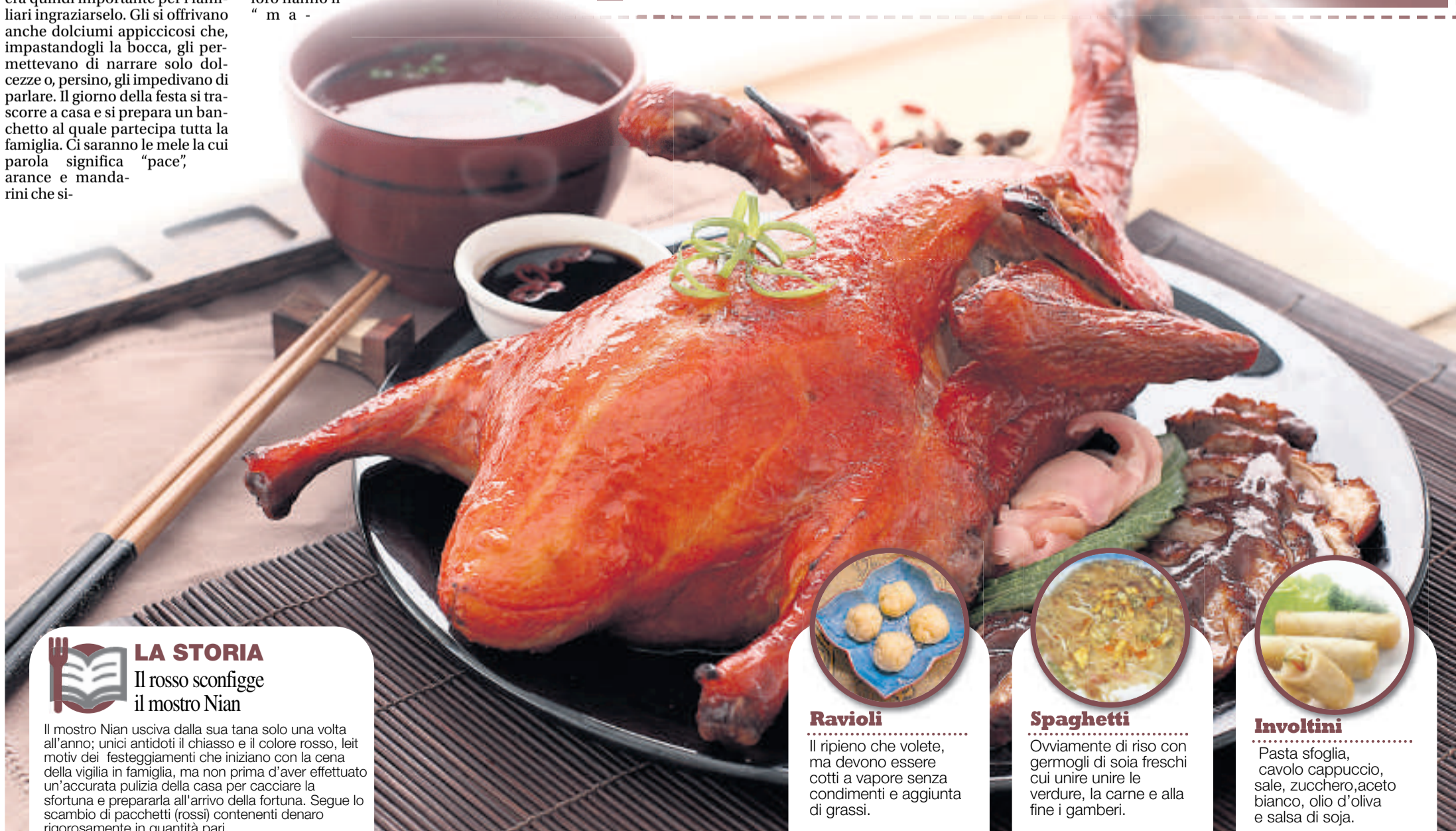
### LA RICETTA di CAROLINA

#### Lonza in agrodolce

Disporre le fettine di lonza di maiale in un recipiente e ricoprile di vino. Far riposare per 20 minuti. In un wok fate appassire la cipolla con un filo d'olio. Appena la cipolla sarà appassita aggiungere la carota e il peperone tagliati a dadini. Far rosolare per una decina di minuti. Sgocciolare le fettine di carne (tenendo da parte la marinata) e farle cuocere 5 minuti per lato. Tagliare la carne a pezzetti e metterla da parte. Aggiungere il vino e lo zucchero nel wok e far sfumare. Dopo aggiungere ketchup e salsa di soia. Mescolare la salsa e aggiungere l'ananas a pezzetti. Aggiungere anche la carne, rimestare e servire subito.

#### Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di lonza di maiale
- 1 peperone
- 1 carota
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di ketchup
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 100 ml di vino rosso
- 100 g di ananas
- sale e pepe



#### LA STORIA

Il rosso sconfigge il mostro Nian

Il mostro Nian usciva dalla sua tana solo una volta all'anno; unici antidoti il chiasso e il colore rosso, leit motiv dei festeggiamenti che iniziano con la cena della vigilia in famiglia, ma non prima d'aver effettuato un'accurata pulizia della casa per cacciare la sfortuna e prepararla all'arrivo della fortuna. Segue lo scambio di pacchetti (rossi) contenenti denaro rigorosamente in quantità pari.



#### Ravioli

Il ripieno che volete, ma devono essere cotti a vapore senza condimenti e aggiunta di grassi.



#### Spaghetti

Ovviamente di riso con germogli di soia freschi cui unire unire le verdure, la carne e alla fine i gamberi.



#### Involentini

Pasta sfoglia, cavolo cappuccio, sale, zucchero, aceto bianco, olio d'oliva e salsa di soia.