

10 MARZO

Oratorio. A Torino, all'Auditorium Rai, Gian Andrea Cavazzini dirige le «Beatitudes» di Cesar Franck. Anche il 11 marzo. Arte. A Bologna, all'Antico, in via Guinizzelli 5, «Nails» opere dei sessanta maggiori artisti naif italiani, tra cui Covini, Norberto, Tognato. Una sezione a parte è dedicata a Ligabue. Fino al 20 marzo. Radio. Su Radiouno, alle 19.25, per il programma «Teatr d'ascolto» va in onda «Macchine sensibili», del Tam Teatro Musica. Ideazione e musiche di Michele Sambin. Arte. A Vienna, al museo Mak di arte applicata, il cuneo rosso, arte della rivoluzione sovietica e dell'inizio del realismo, 1910-1932. Fino al 20 maggio. Televisione. Su Italia Uno, alle 22.25, va in onda «Jonathan, dimensione avventurata», conductione in studio Ambrogio Fogar. Fiera. A Parma, alla Fiera, «L'isola del tempo: mostra mercato di antiquariato e modernariato. Oltre 300 espositori propongono oggetti rari e preziosi di tutte le età. Fino al 13 marzo.

11 MARZO

Arte. A Milano a Palazzo Reale «Charta dal papiro al computer» la storia e i mezzi della scrittura dall'argilla alla pergamena, al video. Fino al 30 aprile. Modellismo. A Bologna, al Museo del soldatino, «Modelli di modellismo fantascifico» progetti, bozzetti, modellini di giochi, burattini, soldatini. Fino al primo maggio. Lirica. A Genova, al Teatro Margherita, «Don Pasquale», di Gaetano Donizetti, direttore d'orchestra Romano Gandolfi, regia di Beppe Menegatti. Repliche il 13, 15, 17, 19 e 20 marzo. Blues. A Ravenna, al Teatro Rasi, «Blues in città» inaugurano la rassegna, che si chiuderà il 25 marzo. The fabulous big town playboys. Arte. A Roma «Tredici tre proposte e riproposte: quattordici gallerie d'arte del centro storico (che si affacciano sul «Tredice» formato da piazza di Spagna, piazza del Popolo e via del Corso) espongono i loro capolavori. Fino al 23 aprile.

12 MARZO

Collezionismo. A Firenze, al Palazzo degli Affari, «Firenze collezionista» l'Associazione nazionale italiana amici del collezionismo ha messo a disposizione raccolte di cartoline, farfalle, francobolli, radio d'epoca. Anche il 13 marzo. Contemporanea. A Milano, al Conservatorio, l'orchestra Carme, diretta da Claudio Ambrosini, interpreta musiche di Donatoni, Ambrosini, Bussotti, Grisey, Scelsi, Varèse. Anche il 13 marzo. Sci. A Vail, Stati Uniti, discesa libera e supergigante validi per la Coppa del Mondo maschile. Anche il 13 marzo. Mostra mercato. A Novogro, Milano, al Parco espositivo, «Italia vacanze» tutto per il campo e la nautica. Fino al 20 marzo. Jazz. A Francoforte festival internazionale di musica jazz. Fino al 16 marzo.

13 MARZO

Lirica. A Parma, al Teatro Regio, «Elisir d'amore», di Gaetano Donizetti, direttore d'orchestra Hubert Soudant, regia di Francesca Zambello. Teore Chris Merritt Televisione. Su Raitre, alle 20.30, «Alla ricerca dell'arca Settmanale di avventura sul filo della memoria e dell'attualità» conduce in studio Mino Damato. Marcia. A Venezia «Su e zo per i ponti», marcia non competitiva di 12 chilometri con partenza e arrivo in piazza San Marco. Monete. A Ferrara, alla Palazzina di Marfisa d'Este, «La zecca di Ferrara in età comunale ed estense» oltre a una cinquantina di monete c'è un filmato sulla storia del conio. Fino al 15 settembre. Fondo. A Maloja, Svizzera, parte la maratona scistica dell'Engadina, granfondo che si conclude a Zuoz/S-Chanf. Arte. A Gaviate, al Chiostro di Voltorre, «Zona d'ombra», opere di Marilla Battinelli, pittrice bergamasca. Fino al 27 marzo.

14 MARZO

Rock. A Firenze prosegue la tournée di Eros Ramazzotti, che sarà a Modena il 16 marzo, a Genova il 17, a Brescia il 19, a Cantù il 20, ad Arezzo il 22, a Porto San Giorgio il 24 e a Napoli il 28 e il 29. Mozart. A Bologna, al Teatro Comunale, «Mozart, l'ultimo anno» Quel 1791 un mistero dopo l'altro: il tema di questa sera è «La gloria del morto, gli affari della vedova, un piagnolo rovinato», conversazione di Piero Buscaroli. Classica. A Milano, alla Scala, «Gidon Kremer e i suoi amici» interpretano musiche di Schubert e Scioatakovic. Classica. A Milano, al Conservatorio, per le Serate Musicili, l'Orchestra della Radio Bavarese, diretta da Colin Davis, interpreta musiche di Mozart e Ciaikovskij. Pianista Aldo Ciccolini. L'orchestra sarà a Reggio di Parma il 15 marzo, al Comunale di Firenze il 16 e a Santa Cecilia a Roma il 17. In programma musiche di Ciaikovskij, Hindemith, Brahms.

15 MARZO

Fotografia. A Milano, alla galleria il Diaframma, «A different kiss», fotografie di Norman F. Stevens jr. in venti immagini l'artista offre un'interpretazione nuova del rapporto tra uomo e donna. Fino al 26 marzo. Jazz. A Milano, al cinema teatro Cisk, festival del jazz: tra gli altri suonano Dee Dee Bridgewater, Dave Brubeck, Wayne Shorter. Fino al 20 marzo. Classica. A Milano, al Conservatorio per la Società del Quartetto, il Trio Beaux Arts interpreta musiche di Haydn Scioatakovic, Brahms. Lirica. A Roma, al Teatro dell'Opera, «Simon Boccanegra», di Giuseppe Verdi, direttore d'orchestra Gustav Kuhn, regia di Renato Bruson. Repliche il 18, 20, 23, 26 e 29 marzo. Rock. A Roma parte la tournée italiana del 17, che saranno a Firenze il 16 e a Milano il 17. Jazz. A Roma, al Teatro Tenda Pianeta «Primavera jazz festival»: inaugura la rassegna Al Di Meola Proietti.

# Nel treno per Xian con bimbi e galline

## A Shanghai il pedone è un sovrano

Siedono attorno a tavolini non più alti di mezzo metro in gruppi di quattro, cinque persone. Siedono su sgabelletti in bambù dallo schienale reclinato e giocano a carte, a dadi o a dama. Oppure mangiano succhiando rumorosamente dalla ciotole zuppe vegetali, «spaghotto», o riso o mille «sminuzzati» angoli di pollo, carne di maiale, pesce. Altamente parlano, quieti, incuranti d'altri, quasi fossero nel salotto buono di casa propria. Ma, almeno d'estate, la loro casa, alle otto e mezzo di sera è la strada, preferibilmente il crocicchio, la piazza, i croci e viali di città, anzi di metropoli.

Shanghai, formicola umano, polmone commerciale e industriale della Cina, rispetta i suoi 12 milioni di abitanti. Gli autobus, senza mai dare fiato alle trombe, rallentano e aggirano la folla di padri e bambini che giocano in strada. Il diritto di precedenza va alle pentole e alle stoviglie, al piacere di stare insieme che sconfina oltre la soglia di casa, dilaga fuori dai marciapiedi. Ma nessuno si scompone. La città, almeno quella vecchia, che ci avevano data per morta e sepolta dopo i fasti misteriosi e sensuali di questo inizio secolo, risorge, invece, attorno al suo cuore assediato.

Shanghai non è solo il Bund, il fastoso viale irto di grattacieli e ville di rappresentanza rimasti a testimoniare il passato coloniale della città. Shanghai possiede ancora qualche scheggia di Cina profonda, con le sue viuzze strabocceanti di botteghe racchiuse dal grande cerchio del Benmin Zhonghua, le sue sale di lettura all'aperto sotto gli alberi, gremite e silenziose.

Qui puoi comprare a buon prezzo carta di Cina e chopsticks (i celebri bastoncini che sostituiscono le nostre posate), statuette di giada, microscopiche forbicine, vasi rifiniti o d'epoca. Insomma tutto il campionario di un unico mercato guardato a vista da donne o anziani popolani con fascia rossa al braccio.

Non sono un residuo della Rivoluzione culturale, ma semplici incaricati di controllare che i commercianti e la vita scorra senza incidenti. Presenze discrete, quasi annoiate, ben accolte dalla gente. In fondo anche loro, «spolpati» di quartiere, fanno parte del paesaggio. Come i vecchi e le donne, ma a volte anche qualche ragazzo che, sempre poco dopo l'alba, riempiono ogni spazio verde del centro città per dedicarsi al taijquan, la tradizionale arte marziale che consiste in movimenti del corpo armoniosi, rallentati, quasi una danza, un volteggio sospeso nell'aria, salubre per il corpo e la mente. Uno sport e un gioco tanto più spettacolari se esercitati con spicci, lance e bastoni che disegnano figure astratte come pensieri.

Ding-Guang-Ling è un distinto signore sulla quarantina, in maniche di camicia e calzoni di tela grigi che non conservano nemmeno un vago ricordo della «piaga». Viaggia con il figlioletto di sette anni, una specie di bambolotto cresciuto dai grandi occhi neri stupiti, e due tartarughe quaquie (quanto possono esserlo le tartarughe) dal groppe massiccio, largo più di un palmo della mano di Carnera. Sul treno che da Shanghai porta a Xian, 1511 chilometri, un giorno e mezzo di viaggio, c'è posto anche per loro, e per una fattoria degli animali che va dalle banali galline ad enormi cavallette verdi (vive) trattenute in bottiglia da bambini giocherelloni che di tanto in tanto si divertono a mmentarne le lunghe, imprigionate zampe.

Scene minime di vita quotidiana sulle ferrovie cinesi. Non solo qui, del resto, il treno è il modo migliore per viaggiare. E poi, a differenza degli aerei, che su alcune rotte secondarie si levano solo con tempo favorevole, provocando comprensibili disagi al passeggero, il treno in Cina non tradisce mai. Magari lentamente (spesso la velocità di crociera non supera i 50 chilometri all'ora) ma è sempre puntuale, anche sulle distanze maggiori. Tre le chances che la Cina socialista offre a chi si serve delle ferrovie. Per i percorsi «breve», durata massima dieci-dodici ore, c'è l'«hard seat», il posto duro, che dà diritto solo a non rimanere in piedi ma che fa fede al suo nome e, pur costando un'inezia, è decisamente scomodo.

Su distanze più cospicue è opportuno munirsi invece di biglietto «hard sleeper», che garantisce cuccetta numerata e dotata di materasso in gommapiuma, cuscino, lenzuola, asciugamani. Infine ecco il «soft sleeper», una sorta di prima classe quasi lussuosa ma molto cara (a volte poco meno del biglietto aereo) riservata a chi proprio non può fare a meno dello scompartimento chiuso, della moquette, tendine ai finestrini e fiori nel vasetto. Se non che in questi bunker dorati a

quattro posti ci si sente come in naftalina: fuori scorre la campagna punteggiata di caprelloni chini sulla terra, bufali arrancanti nel fango, villaggi di dignitose, fresche casupole e consuete enormi città. Ma la vita spicciola del popolo cinese in movimento resta, pur a due passi, un inaccessibile mistero. Molto meglio allora mescolarsi, quando la prenotazione lo consente, ai tanti che invece viaggiano in «hard sleeper». A scongiurare il rischio dell'assalto al treno di stampo mediterraneo, le strabocchevoli folle in attesa alle stazioni vengono filtrate e incollonate rigidamente dai funzionari delle ferrovie incaricati di controllare i biglietti. Questo pizzico di ordine svizzero si avverte anche negli scompartimenti dove la gente usa allineare sui fili tesi davanti ai finestrini gli immancabili asciugamani. Se non si è meno che pigri in questa operazione può capitare di venir deragati dal personale onnipotente, incaricato di tener puliti i pavimenti dagli scarti

alimentari che con sadica sincronia il grosso dei viaggiatori produce a getto continuo. Zanzerari, lavandini, ristoranti sono presenti quasi su ogni linea. Enormi cuculle fumanti d'acqua bollente, circolano di mano in mano a riempire bicchieri, tazze, pentole e ciotole di cui il diligente (e previdente) cinese non si libererà mai, per nessun motivo. Servono infatti a contenere il tè, indispensabile dissetante, specialmente d'estate. Se viaggiare solo state pur certi che sarete oggetto di mille attenzioni o anche di semplice discreta curiosità. Ad un dialogo «in lingua» di colloquio «a segni», simpatico ma logicamente un pochino stentato. Comunque vada non vi sentirete mai soli. Anche perché non potrete liberarvi della non richiesta compagnia dell'altoparlante, piazzato come ovvio a due dita dalle vostre orecchie, dal quale escono canzoni e marce alle lunghie fastidiose quanto le luci che restano accese di solito fino a mezzanotte. Pregate soltanto che il capotreno non sia un tantino sordo. Il «tutto volume» è sempre in agguato.

Per arrivare si può fare così. Organizzarsi un viaggio in Cina per proprio conto è ormai alla portata di molte tasche. A Milano il Cts (Centro turistico giovanile), per esempio, offre un biglietto di andata e ritorno a un milione e 540 mila lire. Ceitur dal canto suo forisce per un milione e mezzo un Milano-Hong Kong (con scalo a Bangkok) e ritorno da Pechino via Karachi, Pakistan. Analoga combinazione è il Milano-Katmandu, sempre con ritorno da Pechino (o da Hong Kong) che da un paio d'anni permette l'ingresso in Cina via Tibet. Nel Nepal, con qualche giorno di attesa, si ottiene il visto, e poi via verso un viaggio-avventura tra i più affascinanti. Per restare al «classico» ricordiamo che Ceitur consentiva qualche tempo fa di prenotare la prima sistemazione nell'ex colonia inglese, Hong Kong, dove al Bangkok Hotel, lido e confortevole, ci si può agevolmente riprendere da un volo che, tra fusi orari e fermate a Mosca e Bombay, si porta via un buon giorno e mezzo.

## Per arrivarci si può fare così

Per ottenere il visto d'entrata nella Cina popolare recatevi al New World Center, a H. Kong Kowloon, dove diverse agenzie (noi abbiamo scelto la «Trinity Express») in cambio di 75 Us dollari vi portano di lì in carozza... Oltre al diritto a due pernottamenti in albergo a Hong Kong, sarete forniti di visto e biglietto ferroviario per Canton in «soft class». Appoggiarsi a queste agenzie, in contatto con la consorella di stato cinese, Luxingshe, non è una rinuncia alla propria filosofia di turisti solitari, ma un modo pratico per guadagnare tempo e varcare senza intoppi una frontiera abitualmente gremita oltre l'immaginabile.

I cinesi, continentali o «d'oltremare» che siano, sono davvero tanti, e poi hanno il buon gusto di scrivere tutto in graziosi ma indecifrabili ideogrammi. Una volta lasciati i «sampan» (giunche alla rada nel porticciolo di Aberdeen), l'ordine assetico e le luci di Hong Kong, capirete subito d'essere entrati in un altro mondo, dai ritmi scanditi secondo l'immuabile orologio contadino. Ci si sveglia presto (alle 6.30) e si fa colazione raramente oltre le 9; si pranza fra le 11.30 e mezzogiorno, si cena attorno alle 18 (a volte anche molto prima) e di solito dopo le 19.30 non troverete più ristoranti disposti ad accogliervi. Tutti gli spettacoli, Opera di Pechino inclusa, terminano verso le 22. La moneta riservata agli stranieri è lo «Yuan» (oggi vale 500 lire), con il quale si possono fare acquisti anche nei negozi dell'amicizia o negli alberghi principali. I cinesi invece usano il «renminbi», moneta ufficiale che a volte, specialmente lontano dai centri maggiori, vi verrà data come resto.

Un'ultima nota: le stagioni migliori per visitare la Cina sono l'autunno e la primavera, ma è evidente che se le necessità lasciano spazio solo all'estate non vi sarà nulla di male. Purché si sappia che occorre fare i conti con il caldo, non sempre clemente.



## O l'hotel o la guest house

Diamo qui di seguito un breve elenco di sistemazioni in hotel, avvertendo che i prezzi possono subire oscillazioni anche notevoli. Nelle città turistiche (Pechino, Shanghai, Suzhou, Canton, ecc.), ciascuna persona in camera doppia spenderà da un minimo di 60 a un massimo di 300 yuan per notte (lo yuan vale oggi un po' meno di 400 lire), cioè dalle 24.000 alle 120.000 lire. Nelle città minori, dai 50 ai 200 yuan. Sistemazioni più economiche sono possibili nelle stanze a molti letti. Pechino - «Le You hotel», in periferia, camere doppie confortevoli, dotate di bagno e tv (frequente in Cina). Una soluzione dignitosa, ma più spartana, è quella del dormitorio che quasi sempre esiste nei grandi alberghi. Shanghai - «Guest house dell'Academia», in periferia, tranquillo, pulitissimo, immerso in un giardino. Hangzhou - «Whanghu hotel», enorme. Camere doppie, moquette, radio, tv. Suzhou - «Lexiang hotel», economia, camera sobria, senza bagno. Canton - «Overseas hotel», costa poco le ca-

mere a tre letti. Guilin - Qualche decina di yuan a persona in uno dei molti, modesti alberghetti dall'aria familiare. Preziosa la zanzariera. Xian - «People hotel», immenso, massiccio, stile sovietico anni Trenta. Si spende pochissimo in dormitorio senza doccia. Prezzi bassi anche nella doppia. Datong - «Yunghang hotel», nuovissimo, splendido e un po' caro. Hohot - «New city guest house», un «campus» tra gli alberi. Costo basso in camere dignitose. Urumqi - «100 flowers hotel», frequentato quasi solo dai cinesi. Possiede un eccellente dormitorio all'ultimo piano, molto panoramico. Turfan - Guest house. Camere spaziose, fresche, pulite. Costo basso. Atmosfera irripetibile. Dunhuang - Nell'omonimo hotel (meglio la parte vecchia), buono. Yayinguan - Nel piano Gansu, lungo la via della seta, è l'unico hotel della cittadina, costa pochissimo.

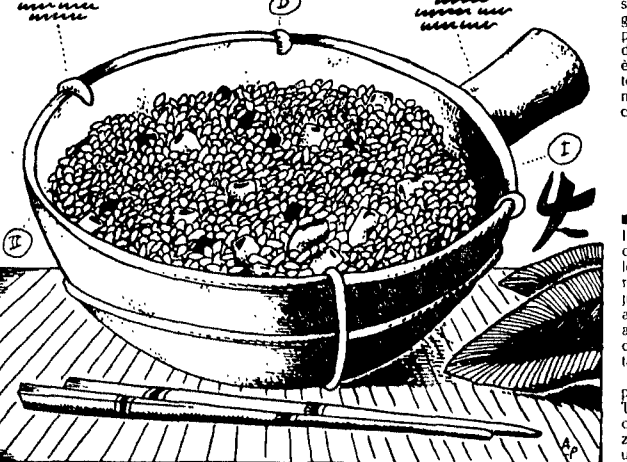


# E' meglio Maxim o la cuoca di Mao?

SIEGMUND GINZBERG

Dove si va? Al ristorante della cuoca di Mao, a quello confuciano, oppure da Maxim's, dove suona la Beijing Jazz Band? Scelta non facile, perché sono tre Cine diverse. Da mamma Lu si mangia piccante. Lei è dei dintorni di Pechino. Ma è un'artista della cucina dell'alta valle dello Yang Tze, Sichuan e Herot, dove domina il peperoncino rosso. Il suo ristorante (privato, uno dei primi nella Pechino del nuovo corso post-maoista) è piccolissimo e difficile da trovare, in uno dei «Hutong» (vicoli crechi) nei pressi della galleria di Arte moderna. Ma è sempre pieno. Perché la signora Lu Guixian è stata nientemeno che la cuoca di Mao. Al grande timoniere, si sa, piacevano i sapori forti - «quelli del sud sono buoni rivoluzionari», diceva, «perché gli piace il peperoncino» - e avendola scoperta tra il personale di Zhongnanhai, la città proibitissima dove ha sede il Comitato Centrale del Partito comunista cinese, volle che cucinasse solo per lui. Per tre anni, dal 1961 al 1964, perché la regola era che il personale al servizio di Mao ruotasse dopo un certo periodo: «Non che non andasse bene la cucina - ci tiene a precisare lei - ma per ragioni di sicurezza, tutti compiere le guardie del corpo dovevano cambiare lavoro dopo un po'». Di Mao mamma Lu non parla molto, perché è troppo affaccendata a far andare avanti il

ristorante col marito e i due figli e anche perché, dice, «ci sono questioni di sicurezza di cui non bisogna parlare». È disposta invece, a chi glielo chiede, a spiegare le 18 portate - dal coniglio all'anguilla - che il suo locale propone. Più facile da trovare il ristorante confuciano, che cucina in base alle antiche ricette della casa di Confucio, a Qufu, nel Shandong. È all'angolo della Lu Lu Chang, la via degli antiquari nel sud di Pechino, recentemente rinominata Tornato di moda Confucio nella Cina di Deng Xiaoping, hanno avuto l'idea di formare un gruppo di studio che ha recuperato duecento circa delle antiche ricette della cucina dove i discendenti del saggio grazie alle prebende accordategli di dinastia in dinastia, potevano darsi alla bella vita e ai più squisiti piaceri della tavola. Sotto gli sguardi severi di una statua di Confucio si possono mangiare piatti come le «pinne di pesce» alla Gudi - l'Oltretomba di Agata, «la scimmia imperiale», «l'anatra magica», «le fenuci gemelle nate dallo stesso uovo» e gli otto immortali che attraversano il mare. Principio dominante della cucina cinese è che di un piatto c'è non solo il sapore, ma anche il colore e la presentazione. Qui si aggiunge un altro elemento, il nome poetico - anche se poi si scopre che corrisponde più all'apparenza del piatto che al suo contenuto.



Ma se anziché respirare l'atmosfera culinaria della Cina di venti anni o di ventisei secoli fa ci si vuole immergere in quella più nuova, bisogna andare da Maxim's - il ristorante che riproduce esattamente quello di Parigi - in una delle sere in cui ospita la Beijing Jazz Band ed è aperto a tutti, sia a quelli che pagano la piuttosto salata consumazione che a quelli che non consumano e vengono solo a dare un'occhiata. E allora, in una bolgia incredibile, si potranno incontrare la crema dei «viveurs», dei «milieux» diplomatici della capitale, le più belle tra le slanciatissime indossatrici cinesi di Pierre Cardin, la «gioventù dorata» dei «Gao Gan Zu» (figli di alti quadri) e una folla di curiosi col fiato che olezza pesantemente di aglio, allegrante tra altri più delicati odori di cucina e i più seducenti e raffinati profumi occidentali, e che va dall'ambulante arricchitosi sulle bancarelle allo studente in cerca di sensazioni nuove.

Una reggia per l'anatra laccata. Alle 15.45 i primi ingordi presidiano già l'ingresso modestissimo, due gradini che conducono a una porta affacciata su un unico salone pieno di tavoli rotondi capaci di accogliere dieci commensali ciascuno. In Qianmen Dajie, a due passi dall'omonima porta che chiude a sud l'immensa piazza Tien An Men, c'è il più antico popolare Roast Duck Restaurant di Pechino, il «Quanjude», reggia dell'anatra laccata, trionfo della cucina cinese. Si dice che il prezioso palmipede venga super nutrito nelle fattorie della capitale o di Tianjin fino a portarlo al peso forma di 4/5 chili. Per scollarne la pelle dalla carne, operazione che molti cuochi fanno servendosi di una pompa da bicicletta, l'anatra viene «gon-