

Modo di mangiare e di vestire dei Cinesi.

Note del socio, sottotenente di vascello VITTORIO BETTELONI.

(con 12 illustrazioni)

I. DEL NUTRIMENTO DEI CINESI IN GENERALE. — In Occidente, parlando d'un uomo molto parco e temperato, si usa dire: « Sobrio come un Cinese ». Ciò è vero solo in parte. Sono sobri i contadini cinesi poveri che vivono miseramente, mangiando una manciata di riso, di miglio, di sorgo o di mais, cotto in acqua o impastato in piccoli pani: sono sobri i mendicanti, i quali spesso digiunano e qualche volta muoiono di fame. Ma non è esatto estendere a tutti i Cinesi in generale tale qualità.

La stessa cucina cinese, una delle più raffinate e complicate che esistano, dimostra che la sobrietà del popolo giallo è una pura leggenda. I contadini mangiano, come ho detto, riso, miglio, sorgo, mais cotto in acqua o impastato in piccoli pani. Mangiano anche pane di frumento, con la cui farina sanno fare dei vermicelli e dei pasticcini, ripieni d'un intruglio di carne di maiale e di legumi, che riserbano per i giorni di festa. Un cibo assai apprezzato dai Cinesi e che assurge, si può dire, a dignità di cibo nazionale, è l'aglio. L'aglio crudo, cotto, condito e non condito, è mangiato in tutte le maniere e da tutti indistintamente. E noi Europei, avvicinando qualche cinese, non possiamo conservare dubbi su questa passione nazionale; per ottenere che i nostri servi cinesi perdano l'abitudine di mangiare aglio, e con l'abitudine il terribile odore che lo accompagna, dobbiamo combattere più che per far cambiar loro religione. Un missionario mi diceva: « Rendere pura l'anima d'un cinese (col battesimo) è più facile che purificare il suo alito ». All'aglio bisogna aggiungere una specie di piccola cipolla, che emana un fetore terribile, ed una pasta fatta con fagiolini e fave imputridite il cui solo odore dà

impressione d'essere in preda al mal di mare. Penso che ben più sobri sono i nostri contadini dell'Italia settentrionale che vivono mangiando polenta e bevendo acqua, e quelli del Sud che vivono di frutta o di maccheroni conditi con pomodoro. Più sobri certamente sono gli Abissini, che s'accontentano di un pugno di dura, da loro stessi macinata e da loro stessi impastata con qualche goccia d'acqua.

I Cinesi, appena lo possono, mangiano abbondantemente e con raffinatezza. Oltre alla quantità, e fors'anche più che alla quantità, essi badano alla qualità e alla varietà delle vivande. Il quasi inverosimile buon mercato della carne, dei legumi e dei condimenti permette ai Cinesi, anche delle classi più basse, di mangiare abbondantemente spendendo solo 10 o 15 centesimi di dollaro (dai 25 ai 40 centesimi di lira italiana) al giorno. Nelle trattorie e nelle bettole cinesi di Pechino, pagando la somma di cinque dollari al mese, un Cinese consuma due volte al giorno dei veri lauti pranzi, che alla nostra classe operaia sono del tutto sconosciuti anche nei giorni più solenni. Per 17 centesimi di dollaro viene loro servito due volte al giorno: due piatti di legumi, uno o due uova, del pesce, del maiale, del montone, e tutto questo accompagnato da una scodella di riso, che rimpiazza spesso il pane, e da due o tre tazze di thè. Chi non potendo spendere 17 centesimi al giorno ne spende solo 7 od 8, non patirà la fame per questo. Intere numerosissime famiglie di operai, che guadagnano 30 o 40 centesimi al giorno, mangiano bene e abbondantemente con 20 o 25 centesimi. Nelle campagne, ripeto, è diverso. Si mangia frugalmente; ma anche nelle misere capanne dei più poveri contadini si nota lo studio di mangiare parecchi cibi. Così sul desco anche più frugale non è difficile trovare una zuppa di sorgo, di miglio o di riso bollito, il tradizionale aglio, che viene sbocconcellato durante il pasto come un cibo squisito, una polenta di farina di mais con dentro dei pezzettini di grasso di maiale, e infine il thè, il classico thè.

Sul modo di preparare il thè v'è in Cina un'intera collezione di volumi. Conosciutissima è l'opera di Lu-u, ben più diffusa nelle case cinesi di quanto non lo sia da noi *Il Re dei Cuochi o Il perfetto cuciniere*. Scrivere dei libri sul modo di preparare una bevanda è forse esagerato: ma certo il fare un buon thè è meno facile di quanto non si creda.

In Cina l'acqua non va riscaldata eccessivamente; solo pochi minuti, uno o due, di bollitura bastano: appena compariscono alla superficie del liquido le bollicine, l'acqua è pronta. I raffinati usano recipienti fatti in un certo modo speciale, i migliori sono quelli di Ni-hing, costruiti con una terracotta apposta non verniciata all'interno. Quando l'acqua è pronta si leva dal fuoco, si lascia per un istante raffreddare sino a che non compariscono più bollicine alla superficie, poi vi si butta il thè, e dopo non più di tre o quattro minuti la bevanda trasparente e di colore leggermente giallo, è pronta. In Cina essa vien bevuta senza liquori, senza latte, senza zucchero, le quali aggiunte « fan perdere il vero sapore del thè »; dicono i Cinesi.

Alcuni monasteri, come quello di U-i, nella provincia di Fu-kien, o quello di U-cien nella provincia di Kiang-su, sono rinomati per la qualità del loro thè, al quale si attribuisce il dono di conservare la salute e l'altro ancor più prezioso, di conservare la giovinezza. Nella letteratura cinese innumerevoli sono i versi dedicati a questa ottima ed economica bevanda nazionale; vi sono persino delle raccolte di mottetti antichi, nei quali si enumerano i pregi del thè e si insegnano i modi migliori per prepararlo. Eccone uno:

Thè infuso in neve vergine disciolta lentamente
Rende forti le membra e lucida la mente.

In Occidente si crede ancora da molti che in Cina l'unica bevanda sia il thè: questo non è esatto. Nel Celeste Impero è conosciuto ed apprezzato assai un vino, che si ottiene dalla fermentazione del riso e che va bevuto tiepido, riscaldato a bagnomaria. Questo vino non è stato trovato nè ieri nè avant'ieri; esso risale a ben ventidue secoli prima di Cristo, e l'Imperatore U, che per primo lo assaggiò, lo trovò tanto buono da prendersi, dicono gli storici maligni, una sbornia fenomenale. In Cina è invece quasi del tutto sconosciuto il vino d'uva, che in questi ultimi anni si è cominciato ad importare dagli altri paesi. Nella interminabile raccolta di poesie classiche sembra che un solo accenno si trovi al vino d'uva. Si deve risalire sino alla dinastia degli Lung: è un guerriero che canta:

Nella notte lunare, scintilla nella tazza il vino d'uva,
Io vorrei bere ancora, ma mi tocca partire.
Non vi beffate di me s'io amo inebbriarmi sul campo di battaglia.
Ditemi, ditemi: quanti son quelli che ritornano dalla guerra?

Nei pranzi cinesi, che si offrono ora agli Europei, si trovano spesso parecchie qualità di vini d'uva, oltre al vino di riso e al thè, e sempre si trova dell'ottimo Champagne, che pare non dispiaccia ai Cinesi stessi.

2. LA CUCINA CINESE' - STOVIGLIE CINESI. — Se è doveroso sfatare la leggenda sulla sobrietà dei Cinesi altrettanto doveroso è lo sfatare la leggenda, tanto accreditata in Europa, che i Cinesi mangino cibi strani e disgustosi.

In un paese, che conta più di 400 milioni d'uomini, è naturale che vi siano dei perversi nel gusto, i quali amino mangiare delle porcherie. Ma l'eccezione non fa regola. Al gusto perverso di alcuni degenerati si è voluto attribuire l'importanza di gusto nazionale. Ricordo d'aver letto non molti anni fa che i Cinesi avevano l'abitudine di conservare in gabbie di legno, esposte all'aria e al sole, le teste dei condannati a morte; e quand'esse eran giunte ad uno stato di avanzata putrefazione le mangiavano condendole con pizzichi di sale. E giurerei che questa notizia è ancora cretuta da molti. Ma senza arrivare all'antropofagia, anzi alla necrofilia, in Europa si crede, ad esempio, che ogni buon Cinese si faccia un dovere di mangiare giornalmente una bistecca o un arrosto di cane. Anche questo non è esatto; nella Cina del Sud il cane viene, è vero, mangiato, ma non si può certo dire che esso sia un piatto nazionale. E lo fosse anche, noi Europei non avremmo il diritto di meravigliarcene, se è vera la notizia che in questi ultimi tempi in Germania e in Alsazia si sono aperte delle vendite di carne di cane; e non fosse vera la notizia, non potremmo comunque meravigliarcene noi, che mangiamo tanto spesso nei nostri *restaurants* carne di gatto, credendo di mangiar lepre e spesso indovinando di mangiar gatto.

Le uova fradicie, le pinne di pescecane, i nidi di rondine che si mangiano in Cina, hanno la virtù di dar la nausea agli Europei... che non li hanno ancor assaggiati.

Le uova fradicie... non sono affatto fradicie; sono uova conservate nella calce con processi speciali per interi decenni; dopo 25 o 30 anni esse sono squisite, il tuorlo diventa quasi nero e la chiara assume l'aspetto e la consistenza della nostra gelatina di pollo, un po' più colorita e molto più saporita. Le pinne di pescecane, che vengono sminuzzate in una specie di frittata di uova, hanno un gusto prelibato; ricordo che al mio primo pranzo

cinese portai a malincuore il primo boccone alla bocca, ma, gustato il sapore, mi affrettai a mangiare la mia porzione facendomene subito, con grave scandalo, portare dell'altra. I nidi di rondine sono pure squisiti: non si mangia naturalmente l'intero nido, e la rondine non è la nostra rondine comune, è la salangana (*Collocalia*), che vive nei paesi di mare. Si prende il nido e delicatamente si estrae dall'interno una specie di rivestimento del nido stesso, costruito con una particolare specie di fuco che l'uccello trita, macera ed impasta con saliva. Il cibo così a prima vista è certo un po' disgustoso, ma tra noi non si stempera su crostini di pane la materia trovata nell'intestino delle beccaccine, e non si aspetta a mangiare la beccaccia ch'essa abbia cominciato a imputridire?

La fauna e la flora della Cina comprendono la fauna e la flora di quasi tutto il mondo; l'immensa estensione del grandissimo impero, la differenza di latitudine fra il limite nord e il limite sud, la fertilità del terreno permettono ai Cinesi la coltivazione di tutte o quasi le innumerevoli specie di alberi da frutta, di cereali, di agrumi, di legumi, ecc. Le sue praterie e i suoi boschi e i fiumi e i mari danno ottima caccia e ottima pesca. In una parola infine i Cinesi mangiano tutto quello che vien mangiato negli altri paesi.

Se è vero poi che l'età di una civiltà ha una forte influenza su tutte le cose indistintamente, se è vero che più quella è antica più queste sono perfezionate, è naturale che la cucina cinese sia una delle più complete e delle più raffinate. Certo, se il primo cuoco di qualche grande albergo o di qualche grande club londinese o parigino vedesse un buon cuoco cinese al lavoro, arrossirebbe nell'accertare che le sue salse più elaborate e complicate sono di gran lunga superate dalle salse del suo compagno d'arte codinato.

Una caratteristica della cucina cinese è quella di servire le vivande tagliate in minutissimi pezzi, tanto che spesso volte non si riesce ad indovinare che cosa si sta mangiando; ma il sapore dei cibi non cambia per questo, e tutto sommato si ha il vantaggio di non dover adoperare il coltello.

I Cinesi, è noto universalmente, adoperano per mangiare due bastoncini, lunghi da 20 a 25 centimetri, a sezione quadrata nella parte superiore e cilindrici o leggermente tronco-conici nella parte

rimanente. Ve ne sono di legno comune, di legni preziosi, di avorio, di argento, persino di oro; alcuni bastoncini sono nella parte superiore istoriati o portano incisi dei versi. Sono tenuti nella mano destra, dal pollice e dall'anulare; l'indice e il medio servono per manovrarli rapidamente, per afferrare i pezzetti di carne tagliuzzata o i legumi o il riso. Uno dei due bastoncini



FIG. 1ª. — Venditore di commestibili in una delle vie di Pechino.

rimane fermo e su questo viene appoggiato e tenuto fermo dall'altro bastoncino il cibo che si vuol portare alla bocca. Mangiando il riso, i Cinesi avvicinano la scodella alle labbra sino quasi a toccarle, e i bastoncini movendosi celeremente fanno saltare i grani dalla scodella in bocca, con una rapidità ed un'abilità meravigliose. Ma l'uso dei bastoncini non è poi tanto difficile quanto si crede; e dopo una o due settimane di tentativi qualunque Europeo è in grado di adoperarli benissimo.

La letteratura cinese, tanto ricca e voluminosa, trae argomento a verseggiare da tutti gli oggetti, siano essi nobili, sian modesti, che abbiano relazione con la vita del popolo. Così anche sui bastoncini fu scritto molto. Riporto qui soltanto alcuni versi d'un antico filosofo, che sono in realtà pieni di grazia:

« Io spesso chiedo ai bastoncini la loro opinione, sulla bontà

dei piatti, perchè essi prima di me li gustano. Ma essi mi rispondono che del sapore nulla sanno, ch'essi non fanno che andare e venire ».

Per portare alla bocca i cibi liquidi i Cinesi adoperano come noi il cucchiaino.

Per quanto riguarda il vasellame e il modo di servire a tavola riporto qui appresso la descrizione di un pranzo d'etichetta cinese, che ho preso quasi integralmente dal libro del missionario cinese Kiong: *Cenni sulla cortesia cinese* (Scianghai, 1906).

3. UN PRANZO D'ETICHETTA CINESE. — Quando la necessità e la convenienza esige che un ricco Cinese dia un gran pranzo, egli deve prima d'ogni altra cosa mandare gl'inviti nei quali, dopo le formole d'uso, deve indicare il giorno e l'ora del pranzo. L'invito deve essere mandato almeno due giorni prima. La vigilia del giorno fissato o la mattina dello stesso giorno si deve ripetere l'invito con una semplice carta da visita, di piccolo formato, sulla quale si scrive: « Aspetto rispettosamente che voi veniate ». E come se questi due inviti non fossero sufficienti, qualche ora prima del pranzo si manda ancora un domestico per sollecitare l'arrivo degl'invitati; il domestico lascia alle loro case una semplice carta da visita, o, se gl'invitati sono molto numerosi, fa vedere a ciascuno di essi che nella nota degl'invitati v'è il suo nome.

La tavola da pranzo può avere o non avere la tovaglia: questa non è affatto necessaria; comunque, se si usa, essa sarà colorata, e quasi sempre di seta. Nel mezzo della tavola si sistemano due candelabri, e fra essi un piccolo incensiere. I profumi di quest'ultimo e i bastoncini d'incenso, attaccati ai candelabri, bruceranno durante l'intero pranzo. Per ogni commensale si prepara sulla tavola un piatto, una piccola tazza e due bastoncini; negli angoli e nel mezzo vengono disposti in bell'ordine gli antipasti e le fruttiere.

Quando tutto è pronto, il padrone di casa invita gli ospiti a prender posto dicendo successivamente a ciascuno di essi: « Sedetevi al posto d'onore ». Questi, dopo avere per un istante esitato e dopo aver detto: « Io non oso davvero », s'avvicinano al loro posto e dicono: « Obbedisco ». Quando tutti sono collocati l'invitato di maggior importanza si siede per primo, esclamando: « Io usurpo il posto migliore ».

Appena seduti i commensali, entrano i domestici e riempiono

le tazze di vino. Durante l'intero pranzo sarebbe indelicato bere a grandi sorsi e vuotare del tutto la tazza. Il vino va centellinato e si deve lasciar la tazza almenò piena per un terzo. I domestici avranno cura di riempirla immediatamente.

Ecco i piatti di un pranzo non troppo succulento: quattro piatti d'antipasto (prosciutto, interiora di pollo, gamberi secchi, uova conservate, ecc.).

Otto piatti di frutta secche, frutta fresche, dolci, ecc.

Quattro prime portate (anitre, pinne di pescecane, nidi di rondine, e un piatto di carne).

Quattro seconde portate (polli, gamberi e due piatti di carne).

Quattro piatti intermedi (funghi, germogli di bambù, ecc.).

Quattro terze portate (pesce, maiale, frutta di mare, montone).

Dopo le prime quattro portate vengono serviti due o più qualità di pasticcini fatti con farina di frumento, assieme ai quali vien data ai commensali una tazza di brodo. Dopo le quattro seconde portate vengono serviti dei pasticcini di riso con tazze di the. Le ultime quattro portate non vengono quasi mai toccate: appena esse sono servite, ogni commensale, vuotata la propria tazza di vino, può ringraziare e congedarsi dal padrone di casa.

Per finire il pranzo viene servito del riso bollito assieme a piatti di legumi salati.

È questo il momento in cui si beve abbondantemente: le tazze vengono riempite e vuotate senza interruzione. Se qualcuno vuol mangiare del riso mentre gli altri bevono ancora, dovrà dire: « Io vengo meno al dovere di tenervi compagnia », e gli altri risponderanno: « Fate il vostro comodo, vi prego ». Quando egli avrà finito di mangiare il riso, tendendo un po' avanti i bastoncini con la mano destra e la tazza con la sinistra dirà: « Non affrettatevi per me », e subito dopo, posando sulla tavola la tazza e su questa i bastoncini, soggiungerà: « Io vi tengo rispettosamente compagnia ». Gli altri risponderanno: « Fate il comodo vostro », e allora egli leverà i bastoncini dalla tazza, li poserà sulla tavola a dirà: « Io manco vergognosamente di rispetto a tutti voi ».

Dopo il riso generalmente vengono serviti degli altri piatti; in inverno un piatto di carne e uno di pesce; nell'estate dei piatti di confetture, pasticcini, ecc.

Durante il pranzo e alla fine ad ogni commensale vengono

portate delle salviette bagnate in acqua calda, con cui gl'invitati si lavano la faccia e le mani e nelle quali — è una raffinatezza modernissima — si soffiano anche il naso.

Fra i giochi usati in un gran pranzo il preferito è il nobile gioco della *mora*.

Ogni invitato sarà venuto accompagnato da un domestico che, a metà circa del pranzo, deve dare una lauta mancia ai servi del padrone di casa; questi verranno a ringraziare il donatore.

Durante un pranzo d'etichetta è obbligo per ciascun commensale d'imitare, per quanto gli è possibile, tutti i movimenti dell'invitato di maggiore riguardo. Inoltre sarebbe scorretto appoggiare i gomiti sulla tavola, mangiare rumorosamente, tenere i bastoncini al disotto della metà della loro lunghezza. Nel prendere una tazza l'educazione vuole che vi si metta dentro la punta del dito indice. Durante il pranzo le mani non devono toccare nessun cibo; i bastoncini e il cucchiaino serviranno benissimo ad evitare questa grave sconvenienza.

Anche se si ha bisogno di levarsi di bocca una spina di pesce o un pezzettino d'osso si dovranno adoperare i bastoncini, mai le mani.

È molto gentile, da parte dei commensali scegliere qualche boccone prelibato e offrirlo al vicino, il quale deve affrettarsi a restituire la cortesia.

Durante il pranzo ogni invitato potrà prendere dai piatti del *dessert* e dell'antipasto pasticcini, panini di frumento, frutta fresche, mandorle d'albicocche, noci moscate, frutta conservate nel miele, nocciole arrostiti, albicocche candite, ecc.

Un pranzo cinese, tolto l'ordine con cui vengono servite le vivande, è dunque press'a poco uguale ad un pranzo europeo; solo per uno di noi, non abituato a tutte le strane regole stabilite dalla gentilezza e dall'educazione cinesi, riescono noiosi ed imbarazzanti tutti i complimenti rivoltici dal padrone di casa e dai commensali; complimenti ai quali non sappiamo come rispondere. I sorrisi, gl'inchini, le offerte di cibo non finiscono mai; e in generale si esce da un pranzo cinese col mal di capo e con una leggera indigestione.

Il vasellame cinese è press'a poco uguale al nostro; unica differenza importante è che i cibi non vengono mangiati nel

piatto che ognuno ha dinanzi a sè, ma in una specie di scodella a piedistallo che si mette nel piatto stesso.

E qui, prima di finire questi brevi cenni, credo interessante riportare alcuni brani del *Libro dei Canti*, dai quali si può sommariamente farci un'idea del come mangiavano i Cinesi prima di Cristo e prima di Confucio.

« Il principe Lian (1800 circa a. C.) era molto affezionato al suo popolo. Egli stabilì la sua dimora sulla collina. I suoi ufficiali avevano un portamento pieno di gravità e di distinzione; quando essi furono entrati, si sedettero sulle stuoie e si appoggiarono agli sgabelli. Il principe mandò allora al pascolo a prendere un grasso maiale e offrì ai convitati del vino in zucche ben monde. Egli offrì loro da mangiare e da bere e si elesse a loro re e a capo di famiglia di tutto il parentado (parte III, libro II, Poema VI, Canto IV).

« Il principe di Hau, partendo dalla dimora imperiale, sacrificò al Dio delle strade. Egli passò una notte a T'an, ove il ministro Hien-Tu gli offrì, a nome del suo imperatore Sineu-Wang (800 circa a. C.) il pasto dei viaggiatori, con cento giarre di vino. Quali erano i piatti principali? Tartarughe arrostiti e pesce fresco. Quali i legumi? Giovani e teneri germogli di bambù. Quali i regali? Una carrozza imperiale con quattro cavalli attaccati di fronte. V'erano molte frutta e molte salse nei vasi di legno. Tutti i principi ne mangiarono » (parte III, libro III, Poema VII, Canto III).

« Sovra ogni stuoia distesa per terra si dispone un'altra stuoia; gli sgabelli sono distribuiti e i servitori si succedono senza interruzione. Il padrone di casa offre del vino agl'invitati; questi bevono e ne offrono a lui. Il padrone lava la sua tazza e offre vino per la seconda volta; i commensali accettano ma depongono la tazza ancor piena. Vengono portate le zuppe, le salse e i pezzi di carne conservate nella salamoia. Si serve carne abbrustolita, fegato arrostito e piatti prelibati come la milza, la lingua, ecc. Si canta, e il canto è accompagnato dalla chitarra. Anche il tamburo viene battuto » (parte III, libro II, Poema II, Canto II).

Riassumendo questi brevissimi cenni sul modo di mangiare dei Cinesi:

I Cinesi non sono sobri affatto; amano invece mangiare molto e bene. Essi mangiano press'a poco come noi. I cibi cinesi, che

ci sono sconosciuti, non sono per nulla disgustosi: sono in generale ottimi.

4. DEL VESTIARIO CINESE IN GENERALE. — Descrivere brevemente ed efficacemente, con chiarezza e precisione, il modo di vestire d'un popolo come il Cinese non è facile davvero: la stessa terminologia italiana manca di molte espressioni necessarie per descrivere la forma d'un vestito o d'una calzatura o d'una copertura del capo. Sarebbe già difficile per noi il parlare dei vestiti europei in modo da far comprendere bene ad uno, che non avesse mai vista una nostra giacca o un nostro paio di pantaloni, come sono fatti questi indumenti; e sarebbe addirittura impossibile descrivere il modo di vestire delle nostre signore, che adoperano per le loro *toilettes* e per le acconciature del capo termini specialissimi, che noi stessi il più delle volte non comprendiamo.

Nello scrivere dunque dei vestiti in generale, e di quelli cinesi in particolare, un prezioso aiuto dovrebbe essere dato dalla fotografia; ma non sempre è possibile procurarsi le fotografie che più interesserebbero.

I costumi più ricchi e sfarzosi, più coperti d'oro e di ricami, sono adoperati dai dignitari e funzionari cinesi nelle solenni ricorrenze, nelle udienze imperiali, ecc.: press'a poco come da noi vengono usate dai nostri ministri, dai nostri ufficiali e dagli alti impiegati dello Stato le uniformi di gala.

I ricchi cinesi escono quasi sempre in portantina o in carrozze cinesi completamente chiuse; e per fare una passeggiata per le vie della città non scelgono certamente il momento in cui rivestono costumi di gala, poco adatti ai movimenti della marcia e facilmente sciupabili.

Non è dunque girando per le vie di Pechino con una macchina fotografica, pronta a scattare, che si può sperare di ottenere la fotografia di qualcuno di questi costumi. E rivolgendosi ai fotografi cinesi ci si sente rispondere (come del resto risponderebbero i fotografi in Europa) ch'essi non possono dare le fotografie richieste perchè i loro clienti sapendolo se ne offenderebbero profondamente e probabilmente li punirebbero.

Per ottenere le poche e poco interessanti fotografie di costumi cinesi, qui appresso accluse, ho dovuto insistere a lungo e promettere che mi sarei affrettato a mandarle lontano da Pechino.

In Cina l'uomo porta, nella buona stagione, un paio di mu,

tande di cotone, strette alla vita da una cintura di cuoio o di tessuto. Il piede è coperto da una calza, non di maglia come le calze usate da noi, ma di tela, che arriva sino all'estremità inferiore della mutanda e che vi è mantenuta da una stretta fasciatura, fatta con parecchi giri di un nastro alto circa quattro dita



FIG. 2ª. — *Giovane elegante cinese.*

e di colore nero od oscuro. La fig. 2 permette di farsi una idea delle calzature cinesi, che sòno generalmente in tessuti spesso anche ricamati, e meno di frequente in cuoio.

Il petto, la schiena, le braccia sono coperti da una specie di giacca, pure di cotone, molto larga e che non arriva oltre l'anca; questa giacca è abbottonata nel mezzo del petto o lateralmente, con occhielli e bottoni in passamanteria. Sopra la giacca viene indossata una lunga tunica, che dalle spalle arriva quasi a toccare

i piedi. Questa tunica è chiusa sempre lateralmente, essa pure con occhielli e bottoni in passamanteria (vedi fig. 2). La testa è riparata da un cappello di paglia a fungo, che porta nel mezzo un pennacchio di crini dipinti in rosso e cascanti all'indietro.

La donna porta invece sopra alle mutande un paio di panta-



FIG. 3ª. — Ragazza cinese coi piedi storpiati.

loni che arrivano sino al piede e la tunica, anzichè giungere sino ai piedi, non arriva oltre al ginocchio (vedi fig. 3). Come si vede, in Cina si fa esattamente il contrario di quanto facciamo noi, presso i quali gli uomini portano i pantaloni e le donne hanno, per coprire il corpo dalla cintola in giù, vesti ampie; tuttavia le donne mancesi, che si distinguono dalle cinesi oltre che per i caratteri fisiologici anche per il piede non storpiato, portano una tunica più lunga e che poco differisce da quella degli uomini.

Le maniche nel vestito muliebre sono sempre larghe, specialmente all'estremità.

Tanto nell'uomo quanto nella donna la giacca e la tunica hanno superiormente un collo alto dagli otto ai dieci centimetri. Spesso sopra la tunica s'indossa un'altra specie di giacca, con o senza



FIG. 4ª. — *Contadini cinesi vestiti da inverno.*

maniche, che non arriva oltre il fianco e che può avere e non avere il collo.

La più importante caratteristica del costume cinese sta nella uniformità del taglio. La tunica dell'uomo che arriva sino ai piedi, la tunica della donna che non arriva oltre il ginocchio, sono tagliate esattamente nello stesso modo della giacca che i Cinesi portano sotto alla tunica o della giacca che a volte indossano sopra la tunica stessa; solo sono più lunghe di queste. Per noi la cosa è molto differente. Per ognuno dei nostri indumenti si hanno forme e tagli diversissimi: da una camicia, ad esempio, ad un soprabito corre immensa differenza: e anche lo stesso oggetto di vestiario può avere aspetti ben diversi; ad esempio una giacca può avere uno o due petti, può essere lunga sino alle ginocchia (redingote), o cortissima davanti con due lunghe falde di dietro (marsina).

Il vestito cinese è molto comodo e lascia una completa libertà ai movimenti del corpo. E non si può dire che i Cinesi siano arrivati ad esso solo dopo molti secoli di civiltà, perchè la moda cinese si è conservata quale era migliaia d'anni fa: in questo appunto sta il segreto della comodità dei loro vestiti: nel non



FIG. 5ª. — Mendicanti e suonatori ambulanti.

averli cambiati, ma lasciati quali erano nell'antichità, che nel vestire era ben più pratica di noi, civilizatissimi Europei. Ogni cambiamento di dinastia porta con sè (strana conseguenza davvero!) qualche modifica nel modo di vestire: ma sono modifiche così piccole e spesso tanto impercettibili che si possono benissimo trascurare.

Nell'inverno, per ripararsi dai rigidi freddi, s'indossano mutande, giacche, tuniche, pantaloni imbottiti di cotone e la poca

facilità di lavare questi indumenti è una delle ragioni della poca pulizia dei Cinesi. Spesso, invece della tunica imbottita di cotone, si usa una tunica foderata di pelli di montone. Avviene spesso, fra la gente d'infima condizione, che questa tunica sia messa direttamente a contatto del corpo, senza nessun indumento inter-



FIG. 6^a. — *Un mendicante cinese.*

medio: e spesso la stessa tunica viene portata, durante l'inverno, per anni ed anni senza esser mai lavata. È facile quindi immaginare quale strato di sudiciume, brulicante d'insetti, si formi all'interno di essa.

I Cinesi ricchi o anche solamente agiati usano nell'inverno pelliccie spesso preziose; e nell'estate la giacca, la tunica, ecc., sono in generale di seta.

Nella stagione fredda si usa per il capo un'infinità di coper-

ture diverse: molto adoperati sono dei berretti di pelliccia o di feltro.

Quanto si è detto sopra vale naturalmente per la grande pluralità dei Cinesi: pluralità che ammette infinite eccezioni. I ricchi, ad esempio, mettono una grande ricercatezza nel vestire, pur



FIG. 7^a. — *Mandarino in tenuta da estate.*

sempre mantenendosi quasi fedeli alla moda cinese tradizionale. Chi invece molto se ne allontana sono, come succede anche per quanto riguarda le abitazioni, i poveri. Nell'estate il costume dei contadini e degli operai si riduce, nelle ore di lavoro, ad un paio di mutande e ad un paio di scarpe... quando vi sono le scarpe, e il costume dei medicanti consiste in un semplice straccio. Nell'inverno il costume di questi si riduce ad un pittoresco ma ben miserevole ammasso di sudici cenci tutti rattoppati e tenuti assieme spesso da pezzi di spago. (Vedi fot. 4-6).

5. VESTITI DEI RICCHI - VESTITI DEI MANDARINI. — I Cinesi ricchi amano vestire con eleganza e non badano a spendere anche migliaia di taeli per avere nelle loro guardarobe vesti di seta e pellicce preziose. I loro vestiti, pur mantenendosi, come s'è detto, fedeli alla moda cinese, che è unica nella forma e nel taglio per



FIG. 8ª. — *Mandarino cinese in pelliccia e cappello invernale decorato con la penna di pavone.*

tutti gli abitanti del Celeste Impero, dal più ricco al più povero, costano spesso somme rilevantissime e sono molto accurati nella confezione.

I mandarini e i ricchi Cinesi cambiano vestito due o tre volte per stagione: sono così circa dieci o dodici vestiti diversi e, supponendo ch'essi ne abbiano due almeno per ogni qualità, si vede ch'essi non posseggono meno di due dozzine di vestiti. Aggiungendo ai vestiti i cappelli, le scarpe, ecc. si comprende come le

loro guardarobe debbano essere fornite. Nelle pelliccie, ripeto, si spendono forti somme: la Cina è un paese ricco di pelli preziose, alcune delle quali vengono importate dalla Siberia. Vi si trova lo zibellino, la lontra, la volpe azzurra, la volpe bianca, la volpe dorata, il castoro, l'ermellino, il petit-gris. Ma alcune di queste pelliccie sono riserbate ad alcune classi di dignitari; come lo zibellino, ad esempio, che non può essere portato che dai mandarini delle prime tre classi.

Come è noto, vi sono in Cina nove classi di mandarini civili e nove classi di mandarini militari. Ogni classe si distingue dalle altre per il colore del bottone mandarinale fissato nel centro della copertura del capo: inoltre sul petto e sulla schiena delle tuniche portate dai mandarini vi sono dei quadrati di stoffa, di circa 30 o 35 centimetri di lato, con sopra degli uccelli o degli animali ricamati che variano a seconda della classe a cui appartiene il mandarino. Infine a distinguere una classe dall'altra vi sono anche le fibbie della cintura.

Dalla seguente tabella si potranno vedere quali siano le insegne corrispondenti ad ogni classe di mandarino:

Bottone sul cappello.

Prima	classe	Rosso trasparente (rubino).
Seconda	id.	Rosso opaco (corallo).
Terza	id.	Turchino trasparente (zaffiro).
Quarta	id.	Turchino opaco (lapislazzuli).
Quinta	id.	Bianco trasparente (cristallo).
Sesta	id.	Bianco opaco (pietra, porcellana).
Settima	id.	Oro liscio.
Ottava	id.	Oro lavorato,
Nona	id.	Id.

NB. — Il bottone è uguale per i mandarini civili e per quelli militari.

Fibbia della cintura

Prima	classe	Giada e rubini.
Seconda	id.	Oro e rubini.
Terza	id.	Oro lavorato.
Quarta	id.	Oro lavorato con bottoni d'argento lavorato.
Quinta	id.	Oro lavorato con bottoni d'argento semplice.

Sesta classe Madreperla.
 Settima id. Argento.
 Ottava id. Corno chiaro.
 Nona id. Corno di bufalo.

NB. -- Anche la fibbia è, come il bottone, uguale per i mandarini civili e per quelli militari.

Quadrati ricamati.

	Mandarini	Civili	Militari
Prima classe	Cicogna mancese		Un'corno
Seconda id.	Fagiano dorato		Leone d'India
Terza id.	Pavone		Leopardo
Quarta id.	Oca selvatica		Tigre
Quinta id.	Fagiano argentato		Orso
Sesta id.	Airone		Gattopardo
Settima id.	Anitra mandarina		Orso pezzato
Ottava id.	Quaglia		Foca
Nona id.	Gazza		Rinoceronte

Per quanto riguarda i colori bisogna ripetere qui quanto si è detto già delle pelliccie: che alcuni colori cioè sono riservati a qualche classe di dignitari e non possono quindi essere usati indifferentemente da tutti. Il giallo, ad esempio, indica l'autorità imperiale: ed il poter usare questo colore è una delle più alte onorificenze, raramente concessa a chi non appartenga alla famiglia imperiale e che si ottiene solo per meriti eccezionali. Un'altra delle più alte attestazioni di stima e di riconoscenza da parte del sovrano è l'autorizzazione a portare una veste fatta con pelle di gola di martora: in generale la veste viene regalata dall'Imperatore stesso, che sceglie per inviarla in dono il giorno della nascita.

Altra onorificenza è quella della « penna di pavone ». Vi sono tre ordini per questa decorazione; penna di pavone a tre occhi, a due e a un solo occhio. La penna vien portata sul cappello, nella sua parte posteriore, con la punta rivolta in basso in modo da toccare la schiena. I soldati della guardia imperiale e i mandarini di settima, ottava e nona classe portano una penna di corvo o una penna azzurra.

I principi mancesi e i principi cinesi portano come insegna del loro grado delle vesti con quattro dischi di trenta centimetri di diametro (due sulle spalle, uno sul petto e il quarto sulla schiena) tutti ricamati con grande profusione di oro e in cui il soggetto è sempre un dragone uscente dal mare (Vedi fot. 9 e 10).



FIG. 9ª. — Il principe Su, ministro dell'interno, in abito invernale di cerimonia.

6. ACCONCIATURA DEL CAPO - PIEDI DELLA DONNA CINESE. —

I Cinesi portano, come è noto, i capelli rasati sulla fronte, sulle orecchie e sotto la nuca: e portano lunghissimi i capelli rimanenti che, riuniti in treccia, penzolano loro lungo la schiena. La donna cinese sino a che è ragazza porta essa pure la treccia penzoloni e sulla fronte pettina i capelli alla *bretonne*: ma, appena maritata, la sua pettinatura cambia e diventa ben più complicata.

Le forme di pettinatura usate dalle Cinesi sono innumerevoli e svariatissime: vi è la moda mancese, usata da tutte le donne mancesi, che vuole i capelli acconciati in modo da figurare due immense ali di farfalla (Vedi fot. 11): spesso invece tutti i capelli sono riuniti in una specie di corno: alcune volte anche essi



FIG. 10ª — Principe mancese in abito di cerimonia

sono pettinati sulla nuca in modo da ricordare il manico di una teiera. Lo scrittore Dyer Ball, a questo proposito, narra che a Suatou, in un gruppo di circa trenta donne, v'erano almeno venti pettinature diverse. Certo l'acconciatura dei capelli varia assai non solo da provincia a provincia, ma spesso da città a città, da paese a paese.

In generale sia le ragazze, sia le donne cinesi non portano nessun copricapo: solo nell'estate, quando devono lavorare al sole, usano dei larghi cappelli di paglia. Ma anche quest'abitu-

dine ammette numerose eccezioni. Durante i forti freddi, ad esempio, è molto usata una larga fascia, quasi sempre ricamata, di cui le donne si cingono la fronte e che sta loro molto bene. Con la pettinatura mancese si usa una specie di cappellino, posato quasi sulla fronte, tutto adorno di fiori ricamati e di fiori



FIG. 11^a. — *Ragazza cinese con i piedi non stortiati.*
Donna mancese con pettinatura mancese.

artificiali, che fan pensare più ad un giardino che ad una testa. Le donne di Hong-cong, di Canton, di Macao, che vivono a bordo delle giunche, hanno sulla testa un fazzoletto di colori vivacissimi, annodato sotto il mento.

Tutto il mondo è paese: e come da noi esistono degli effeminati, che portano capelli esageratamente lunghi e abiti esageratamente stretti in cintura, così in Cina vi sono degli individui che all'ampia tunica cinese sostituiscono una tunica attillata e che

portano sulla fronte una frangia di capelli (Vedi fig. 2): ma sono eccezioni di cui non merita tenere conto.

Nell'inverno, oltre ai berretti di pelliccia e di feltro, è molto usata dagli uomini una specie di tocchetto in seta nera con un bottone di cordone rosso o nero. Nelle giornate molto fredde e



FIG. 12ª. — Gruppo di donne mancesi ad una cerimonia religiosa.

in generale da chi deve viaggiare per lunghe ore in pianura ove inferisce la rigida tramontana, è portato una specie di cappuccio a punta, che copre tutta la testa, scende sulle spalle e si abbottona al disotto del mento (questo cappuccio ricorda il classico cappuccio fiorentino del 300).

Nell'estate i contadini portano immensi cappelli di bambù,

che possono avere anche un metro di diametro e che evidentemente oltre al riparare dal sole riparano anche dalla pioggia.

Le donne cinesi portano tutte gli orecchini: questo adornamento è così entrato nell'uso del paese che chi non lo avesse si vergognerebbe come una nostra signora europea si vergognerebbe di uscire in sottana e busto. Gli orecchini, semplicissimi, sono formati da un anello di giada o di altra pietra: sono usati anche degli orecchini di seta.

È ancora molto in uso il barbaro costume di fasciare strettissimamente i piedi delle bambine pochi mesi dopo la loro nascita. Questa fasciatura arresta lo sviluppo delle ossa, dei muscoli, dei tendini, atrofizza le giunture e deforma completamente il piede. Quale sia la ragione di questa barbara usanza, che costringe le donne cinesi a camminare lentamente, barcollanti ed incerte, e che spesso rende loro necessario l'appoggio d'un'altra persona, non si sa bene. Due sono le versioni più accreditate: ed entrambe non depongono certo a favore della civiltà cinese e del modo come gli uomini trattano le donne. La prima sostiene che gli uomini, rendendo alle donne così difficile e faticoso il camminare, diminuiscono (badiamo bene: diminuiscono, non tolgono) le probabilità d'esser traditi da loro nella fedeltà maritale. L'altra sostiene invece che si storpiano i piedi alle donne perchè il camminare incerto e sospeso e il non avere le articolazioni del piede costringe i muscoli delle cosce e in generale di tutte le parti basse del corpo ad un maggior lavoro, rendendoli più sviluppati, dando quindi una maggior consistenza alla carne e rendendo così più voluttuoso per l'uomo l'amplesso. A queste due versioni, delle quali la prima rappresenta il non *plus ultra* dell'egoismo geloso, e l'altra il non *plus ultra* della lussuria, io preferisco una terza versione, meno conosciuta ma anche meno disgustosa, che sostiene che le donne cinesi hanno il piede storpiato da quando comparve sulle scene cinesi una celebre cantante e danzatrice, vissuta circa cinque secoli or sono e che rubava con la sua arte e la sua grazia il cuore a intere popolazioni. Ella aveva i piedi così piccoli e di fattura così mirabile che eran chiamati da tutti i « gigli d'oro ». E da allora tutti gli uomini capirono che per poter amare altre donne avrebbero dovuto trovare un mezzo per far loro avere piedi altrettanto piccoli e adorabili; e si arrivò così ad avere non piedi piccoli, ma delle piccole cose brutte e disgu-

stose. Di queste tre versioni quest'ultima, ahimè, è la meno attendibile.

Il piede storpiato vien tenuto fasciato per lunghissimi periodi: raramente si sfascia e raramente quindi si lava. Sopra alle fasce la donna infila la calza di tela e sopra la calza mette le scarpe. Essa mette nel piede uno strano pudore e non lo mostra ignudo che al marito o all'amante: da questa sua riservatezza forse è nato il significato altamente erotico che i cinesi danno al piede della donna.

Ogni Cinese tiene infilata o sospesa alla cintura una infinità di oggetti: la pipa, lunga e sottilissima, la borsa del tabacco, una boccettina con dentro il tabacco da fiuto, il ventaglio, ecc.: i ricchi portano un astuccio con dentro l'orologio, il portadenaro, uno stecchino d'avorio per pulirsi le orecchie e per grattarsi in testa, dei ciondoli in giada o in avorio lavorato, ecc. E nella scelta di tutti questi ninnoli mettono una cura grande e spendono anche somme rilevantissime.