



# Medicina o gastronomia?

La zuppa del Re dei serpenti

TESTO di CHIHIRO MASUI  
FOTO di RICHARD HAUGHTON

蛇羹  
外賣同

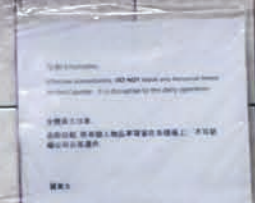
蛇羹  
蛇羹  
蛇羹

毒蛇

毒蛇

毒蛇

毒蛇





Lo sapete già. Hong Kong è una città moderna, cosmopolita, vivace, attiva, dove si trovano in ugual numero negozi di lusso e chioschi di noodle. I grattacieli brillano come diamanti sul Delta del Fiume delle Perle. Un'inverosimile concentrazione al metro quadrato di auto di lusso, ma anche di esseri umani a piedi, perché con oltre 7,4 milioni di abitanti su un territorio di 1104 Km<sup>2</sup>, Hong Kong è densa, molto densa.

Insieme a Londra e New York, Hong Kong è anche uno dei tre più importanti centri finanziari del mondo. La ricchezza genera il cambiamento, la velocità, l'impazienza e la modernità. E così le tradizioni si perdono rapidamente. Eppure, se abbandonate la vostra Bentley o la metro, le cui scale mobili sono sicuramente le più veloci del pianeta, per vagare a piedi per le stradine dell'isola, ritroverete il profumo della Hong Kong del vostro immaginario, aggirandovi tra le botteghe di erboristi con bocce piene di prodotti secchi, le cui virtù sono sia culinarie che medicinali. Funghi di ogni forma e colore, spugnosi e con grandi cappelli. Bacche di goji, prugne e fichi, agrumi e frutti di biancospino del Giappone, cortecce d'albero e ogni sorta d'erbe. Ma anche capesante, aliotidi, vesciche natatorie di pesce, cetrioli di mare, tendini di capriolo, carapaci di tartaruga... non si riesce mai a capire se per il gusto del palato o per la salute. In genere per entrambi, perché nella cucina cinese - come in tutte le cucine dell'Asia orientale - l'uno non si discosta mai troppo dall'altra.

Nel quartiere di Sheung Wan, sull'isola di Hong Kong, in una viuzza zeppa di insegne con ideogrammi, con rosso ovunque - perché il rosso è di buon auspicio -, troverete un cartellone che indica: 林王蛇 (leggere da destra a sinistra). Si pronuncia She Wong Lam e si può tradurre con "Snake King Lam". Il pannello di legno ha oltre 120 anni. Il locale, invece, ne avrà circa 130 ed è la più antica macelleria di serpenti della città.

Se a Hong Kong si notano un po' ovunque bettole che servono zuppa di serpente - ormai diventata una curiosità turistica a buon mercato - in origine si trattava di un rispettabile piatto cantonese consumato da oltre mille anni in Cina per il suo sapore e per gli effetti benefici sulla salute. A Hong Kong esistono ancora dei ristoranti famosi dove questa zuppa è una specialità invernale, perché la zuppa di serpente riscalda l'organismo conferendogli energia. Come altri alimenti con potere riscaldante - zenzero, cipollotto, aglio, shiso, cannella, zucca, manzo, salmone, alcool, zucchero scuro e molti altri - il serpente favorisce la circolazione, stimola il metabolismo e, più in generale, dà forza.

Snake King Lam non è soltanto il primo locale a essersi specializzato in zuppa di serpente, ma è anche l'ultima macelleria di serpenti di Hong Kong che vende ancora oggi carne fresca, e che rifornisce i privati e i ristoranti top di gamma locali. Anche se, secondo il gestore Mak Dai-Kong, non riescono a soddisfare la domanda in quanto la merce scarseggia e la maggior parte dei ristoranti finisce con l'accontentarsi del serpente congelato indonesiano. L'altra specialità della casa è l'alcool di serpente, a torto chiamato "snake wine", una bevanda medicinale molto rinomata della farmacopea tradizionale cinese.

A 89 anni, il passo di Mr Mak è leggero come quello di un ragazzo. La pelle liscia che sprizza salute. La figura sottile ed energica. Quando è arrivato in questo locale, 70 anni fa, aveva un sacro terrore dei serpenti. È stato morso diverse volte e ha dovuto esercitarsi a eliminare i denti velenosi sui serpenti morti. "Mangio carne di serpente ogni giorno", dichiara. "Sono arrivato a Hong Kong dopo la 2<sup>a</sup> guerra mondiale. Ero dimagritissimo e non avevo più alcuna forza, con una malattia polmonare e una bruttissima tosse. Mio padre lavorava già qui da quando aveva 20 anni, e i proprietari mi hanno tenuto, nonostante la mia salute cagionevole. Mi hanno dato dell'alcool di serpente, che ho bevuto ogni giorno e in capo a tre mesi sono passato da 49 a 63 kg, il mio peso attuale. Non mi sono mai più ammalato".

Non pretendo di conoscere la medicina cinese che vanta una lunga tradizione, di diversi millenni provata dal tempo, di cui certi aspetti sono oggi tuttavia criticati. Tutto quel che so, è che mi è stato sempre detto di non mangiare cachi e frutti di mare durante i pasti. Che il mais, le alghe e i funghi neri fluidificano il sangue troppo denso. Che non bisogna mangiare il pomodoro crudo, l'insalata e l'anguria la sera perché sono piante che raffreddano le estremità del corpo. E avevo sempre creduto che il serpente facesse bene per i problemi degli uomini, invece no, secondo Mr Mak, il serpente fa bene a tutti.

Personalmente, ho terrore dei serpenti. Se ne incrocio uno nella natura, urlo impietrita. Quando sono arrivata da Snake King Lam quella mattina alle 11, mi sono quasi dovuta voltare alla vista della gabbia davanti al negozio, con qualche serpente che vi si dimenava all'interno. Ma ero venuta per provare la famosa zuppa di serpente e capire se lo snake wine fosse in grado di dare sollievo alla mia sciatica. Quindi ho preso il coraggio a due mani e sono entrata... e quasi svenuta davanti alle pareti dello stretto locale, tappezzato di cassette di legno patinato dal tempo... sui quali è scritto "serpenti velenosi".

Mr Mak apre un cassetto per mostrarmi l'interno. Brulica di serpenti assolutamente vivi. Mi spiega che ve ne sono diverse specie, alcuni docili e altri più cattivi, alcuni velenosi e altri che non lo sono, quelli che si preferiscono per il sapore e per l'efficacia medicinale. Non ho voluto saperne di più. Mi sono seduta a un tavolo, il più lontano possibile dalle pareti, cercando di non pensare al numero di serpenti che dovevo avere attorno, nascosti nei cassette. Cento? Duecento? Mille? Brrrrrr....

In compenso, se riuscite a ignorare l'idea dei serpenti che vi circondano o se non ne avete paura, il locale è anche piuttosto simpatico. La piccola bottega, che si sviluppa in lunghezza, è vecchia ma pulita. Vi regna un ambiente della Hong Kong del passato, quella che avevo conosciuto quarant'anni fa, quando le cose erano al tempo stesso più tranquille e più esotiche. Vi entrano dei clienti, mangiano rapidamente una zuppa e via. Altri vengono per un bicchiere (di alcool di serpente) e leggono il giornale. Insomma, un ambiente accogliente da bar di quartiere.

Mr Mak inizia a servirmi il loro rimedio principe, la bile fresca di serpente. Afferra da uno dei cassette un serpente e gli fa un rapido taglio sulla pancia per estrarne una piccola pallina ovale di un verde acceso. Rimette il serpente nel cassetto come se nulla fosse. Il serpente non ha manifestato sofferenza né dispiacere a essere stato privato così della vescica biliare. Non so che ne sia stato dopo. Sarà morto? Sarà stato mangiato? La vescica biliare si rigenera forse come la coda di un gecko? Preferisco non pensarci troppo. Con un cucchiaino, Mr Mak schiaccia la vescica biliare in una tazzina. Si direbbe quasi della pittura a olio verde. La diluisce con un po' di Kaoliang (alcool distillato di sorgo) e mi offre da bere il liquido verde. Con molta, molta apprensione bagno le labbra. Pensateci bene, era tutto così live! La bile del serpente sembra ancora tiepida. Senza alcun sapore particolarmente marcato, si butta giù abbastanza facilmente, ma sono solo le 11 e mezza ed è un po' presto per un digestivo con grado alcolico di almeno 50°... di bile verde ed erbe medicinali. Devo mangiare qualcosa, presto!

Arriva la zuppa, accompagnata da sfoglie di wonton fritte e foglie di combava tagliate in una fine julienne. A prima vista la zuppa non ha niente di sorprendente. Assomiglia a tutte le zuppe cinesi lievemente addensate con l'amido, come la zuppa pechinese agropiccante che viene servita in tutti i ristoranti cinesi di Francia. Non riesco a vedere bene cosa ci sia - dei pezzi di carne bianca, dei funghi...? Porto una cucchiata alla bocca. Il sapore è molto delicato, quasi insipido, di un'eleganza squisita. Il liquido è caldo, denso, molto avvolgente, con un buon profumo di zenzero fresco e un po' d'olio di sesamo. Nessun odore selvaggio o sgradevole, potremmo pensare a un brodo di gallina giovane ben sgrassato. Vi aggiungo qualche sfoglia di wonton frita che regala un po' di grasso e una gradevole croccantezza, poi le foglie di combava che conferiscono aroma e rinfrescano il piatto. Delizioso, e ho l'impressione che mi faccia proprio bene.





- Scodella di zuppa 60 HK\$
- Bottiglia di "vino" di bile di serpente 300 HK\$
- Bottiglia di "vino" di 5 serpenti 50HK\$
- Bottiglia di "vino" di serpente nero 75HK\$
- Bottiglia di "vino" di serpenti interi 180HK\$

“Prima di tutto bisogna uccidere il serpente e disossarlo”, dice Mr Mak. “Le ossa si usano per il brodo che dovrà cuocere per circa due ore, con un po’ di Jinhua\* (prosciutto cinese). Si sbollenta la carne per eliminarne gli ossicini e si taglia in tocchetti, quindi si aggiunge al brodo con un po’ di petto di pollo, dei funghi neri e shiitake, germogli di bambù, zenzero e della scorza secca di clementina. Sale, pepe, zucchero, olio di sesamo e dell’amido per addensare. La serviamo solo dalle feste di metà autunno fino al Capodanno cinese perché dopo riscalda troppo il corpo. Apriamo alle 9, ma la zuppa non è pronta prima delle 10.30 e non ne prepariamo più di 120 scodelle al giorno”.

Pare che il serpente sia 5 volte più ricco in elementi nutritivi del maiale e che il poco grasso che contiene sia un toccasana per la pelle. Sia per la zuppa che nell’alcohol, si usano in genere diverse specie di serpenti per le loro proprietà complementari. Vengono impiegate tutte le parti del serpente, in cucina o in medicina. La pelle essiccata è un importante componente nella farmacopea cinese, utile per trattare i problemi dermatologici, le infezioni oculari e il mal di gola. Snake King Lam produce e vende diversi snake wine che sono più un rimedio che un piacere enologico. L’alcohol utilizzato è il San Zheng Jiu, un alcohol di riso distillato tre volte. La bottiglia con un bungaro fasciato (*Bungarus multicinctus*) intero all’interno è cara, si tratta infatti di un serpente raro, ma non contiene le erbe medicinali che sono molto benefiche, mi spiega Mr Mak. Gli altri vini di serpente sono composti da una dozzina di erbe medicinali, quali la *Rehmannia glutinosa* e da 3 specie di serpente, da 5, dal king cobra, dalla bile di serpente... a scelta in base alla sintomatologia. Riguardo il metodo di produzione, non si tratta di lasciare annegare l’animale nell’alcohol, il sapore selvatico di serpente sarebbe troppo forte. Si cuoce invece appena al vapore, quindi, una volta raffreddato, si mette a macerare in un alcohol distillato con le erbe per almeno 1 anno e mezzo. “Due anni è meglio”, dice Mr Mak. A quel punto la bevanda viene filtrata e imbottigliata.

I serpenti migliori, oggi, arrivano dallo Yunnan o dal Guangxi nella Repubblica Popolare Cinese, perché nel Guangdong c’è troppa gente, troppo inquinamento, e i serpenti non amano le invasioni. A Hong Kong la legislazione impone la dichiarazione di un allevamento. Per questo anche i serpenti catturati in libertà vengono dichiarati d’allevamento. Pratica corrente perché quello selvaggio è di miglior qualità: si iberna in inverno seguendo il proprio ritmo naturale. Mentre quello d’allevamento nelle serre riscaldate non va in ibernazione e non smette di mangiare, rane, topi o serpenti di specie più piccole. La carne è più grassa e più tenera. Ma se si vuole una buona bile, bisogna lasciarlo digiunare un mese dandogli solo dell’acqua perché si purifichi. Il serpente sopravvive perfettamente al digiuno, trattandosi di un animale che va in ibernazione. E la bile sarà così anche più concentrata.

Dopo aver finito la mia zuppa e aver ringraziato Mr Mak, ho preso un taxi per rientrare in albergo. Non so se sia stato l’alcohol a stomaco vuoto, l’effetto medicinale del serpente o il taxista molto hongkonghese nel prendere le curve a 100 km l’ora, ma mi sono sentita malissimo. Una sorta di stordimento, di vertigine, una sensazione di pesantezza agli arti e un incredibile affaticamento muscolare generalizzato. So che nell’immediato gli effetti della medicina cinese non sono sempre dei più gradevoli, ma sarà stato davvero l’organismo che iniziava a disintossicarsi? Un violento boost energetico che mi ha provocato un giramento di testa? O era semplicemente l’alcohol a stomaco vuoto?

Ve lo dirò la prossima volta che tornerò a far visita ai serpenti di Mr Mak.

### Snake King Lam (She Wong Lam)

13 Hillier Street  
Sheung Wan – Hong Kong – Repubblica Popolare Cinese  
Tel: +852 2543 8032  
Chiuso la Domenica pomeriggio

\* Il Jinhua è un prosciutto cinese più simile al jamón ibérico che ai prosciutti italiani per il metodo di produzione. Molto caro e pregiato, viene impiegato fondamentalmente come ingrediente culinario per il suo umami elevato.



# NON ABBIAMO BISOGNO DI RACCONTARE STORIE.

Bevi la leggerezza  
di acqua San Bernardo.

PH NEUTRO 

34,5 MG/L DI RESIDUO FISSO 

NITRATI 1,4 

NITRITI <0,002 

**S. Bernardo**

[www.sanbernardo.it](http://www.sanbernardo.it)