

MAXENCE FERMINÉ



Opium



BOMPIANI

TASCABILI BOMPIANI 1487



MAXENCE FERMINE
OPIUM

Traduzione di Sergio Claudio Perroni

I GRANDI TASCABILI
BOMPIANI

In copertina: illustrazione di Bol
Progetto grafico: Polystudio

L'editore dichiara di aver fatto tutto il possibile per identificare
i proprietari dei diritti dell'immagine in copertina e ribadisce
la propria disponibilità alla regolarizzazione degli stessi

Titolo originale
OPIUM

Copyright © Éditions Albin Michel S.A., 2002

ISBN 979-12-217-0045-9

www.bompiani.it
www.giunti.it

© 2023 Giunti Editore S.p.A./Bompiani
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia
Via G.B. Pirelli 30 - 20124 Milano - Italia

Prima edizione digitale: gennaio 2023

Per Julie

*L'oppio espande ciò che limiti non ha
Proroga l'infinito
Accentua il tempo, inarca la voluttà
E di pensieri neri e cupi
Colma l'anima oltre ogni capacità.*

Charles Baudelaire, I fiori del male

La vita di Charles Stowe, avventuriero del tè, fa pensare al caso come a una tela di ragno in cui il destino finisce talvolta per impigliarsi.

Charles Stowe aveva il pallino del commercio e la mania del tè.

Col pallino del commercio si nasce. La mania del tè, invece, viene col tempo.

Nel 1838, Charles Stowe non sapeva ancora nulla dell'oppio. Era uno di quei gentiluomini inglesi i cui unici vizi sono i sigari e il whisky, e le principali virtù il senso dell'onore e l'amore per il lavoro fatto a regola d'arte. La ditta Stowe era rinomata in tutto l'impero britannico, e Charles, erede delle tradizioni e dei sogni famigliari, decise, in quell'epoca in cui viaggi e commercio erano sinonimi di avventura, di imbarcarsi per la Cina.

A quei tempi andare in Cina significava percorrere uno degli itinerari più profumati e pericolosi del mondo. Quello che, partendo da Londra, faceva rotta sulle Indie e si addentrava in Asia fino a perdersi irrimediabilmente nel Celeste Impero.

Un itinerario noto come la Via del Tè.

Tutto era cominciato una ventina d'anni prima, quando il padre, Robert Stowe, aveva deciso di dedicarsi al commercio di tè e spezie nella maniera più corretta e lecita possibile. Nel 1816, dunque, egli rilevò una bottega a Londra, a pochi passi dal Tamigi, e cominciò a vendere ai propri concittadini, oltre a un vasto assortimento di pepe, zafferano, sandalo e altre meraviglie venute dall'Oriente, una certa pianta i cui germogli, raccolti giovani, seccati e quindi tuffati nell'acqua calda, davano vita a una bevanda aromatica chiamata tè. Tale bevanda era nota da secoli, ma fu solo a quell'epoca che si cominciò a farne uso quotidiano.

Il tè divenne il suo hobby. Ne studiava le diverse qualità – tutte originate da un unico arbusto, la *Camellia Sinensis* –, ne commissionava interi carichi ai mercanti le cui navi facevano la spola con la Cina e le Indie, e ben presto diventò il fornitore prediletto dell'alta società londinese. Fu così che la sua bottega poté fregiarsi della seducente insegna I MILLE PROFUMI DEL TÈ.

All'inizio del XIX secolo la Cina produceva il miglior tè del mondo ed esercitava una sorta di monopolio assoluto sul suo commercio. Si faceva dunque un gran

parlare dei misteri di quella Via del Tè che mai nessuno era riuscito a percorrere fino in fondo.

Si diceva che fosse impossibile spingersi fin nel cuore dell'Impero di Mezzo e penetrarne i segreti. Si diceva che chiunque ci fosse riuscito non fosse mai più tornato indietro. Si raccontavano mille aneddoti e mille avventure.

Il piccolo Charles Stowe, dal canto suo, non parlava, e piuttosto ascoltava e cominciava a condividere la passione del padre. E, dall'alto dei suoi dieci anni, già si figurava a passeggio per le piantagioni cinesi, con in mano una pergamena che conteneva tutti i segreti della lavorazione dei migliori tè del mondo.

Col passare degli anni, Robert Stowe andò rivelando al figlio ciò che aveva imparato su quella strana bevanda. Vedeva che il bambino dedicava un'attenzione quasi spasmodica a tutto ciò che avesse anche solo lontanamente a che fare con il tè.

Un mattino, quando non aveva ancora undici anni, Charles domandò al padre:

“Quando è nato il tè?”

Dapprima il padre cercò di svicolare, ma, di fronte allo sguardo deluso del piccolo Charles, cedette alla sua curiosità:

“Secondo la leggenda è nato tantissimi anni fa in Cina. E in maniera molto bizzarra.”

“E quale sarebbe questa maniera bizzarra?”

“Te lo dirò, ma prima devi promettere che non ne parlerai con nessuno, perché si tratta di un segreto.”

Charles, che, come tutti i ragazzi della sua età, adorava le storie e i segreti, promise che non ne avrebbe parlato con nessuno.

“Un giorno, più di quattromila anni fa, l'imperatore Chen Nung era in viaggio con la scorta in una remota contrada del suo vasto dominio. Poiché il viaggio era lungo e spossante decise di fermarsi a riposare un po’

all'ombra di qualche albero che lo riparasse dal sole. Il convoglio si fermò e l'imperatore sedette a gambe incrociate sotto un arbusto sconosciuto. Quindi ordinò che gli venisse portata una scodella d'acqua bollente, poiché aveva una gran sete e per dissetarsi non conosceva bevanda migliore di quella. L'attendente si premurò di portargli quanto ordinato. Nel mentre, però, una foglia cadde nella scodella dell'imperatore. Chen Nung bevve senza accorgersene, e un aroma al tempo stesso dolce e amaro gli colmò la gola. Incuriosito, l'imperatore scrutò il fondo della scodella e vi trovò quella foglia dal profumo così accattivante.

“Fu così che nacque il tè.”

Quando si trattava di diffondersi sulle origini dei vari tè e sulle loro proprietà, Robert Stowe era inesauribile. La sera, nel retrobottega, mentre i commessi sistemavano sugli scaffali le provviste giunte dall'Oriente, egli perfezionava l'iniziazione del figlio:

“Vedi, Charles, al mondo esistono tè di quattro colori. Purtroppo gli inglesi conoscono solo il tè nero, che abbiamo appena cominciato a coltivare nelle nostre colonie, specialmente nella giungla dell'Assam.”

Charles ascoltava le parole del padre con grande attenzione.

“Quali sono gli altri tre?”

“Il tè blu, il tè verde e il tè bianco. Queste tre varietà provengono da un unico paese: la Cina. Il tè blu possiede un aroma strano, molto simile a quello del tè verde. Viene coltivato in una regione inaccessibile ai viaggiatori. Il tè verde, dal sapore profumato e amaro, viene coltivato quasi dappertutto in Asia, ma il segreto della sua lavorazione rimane saldamente in mano ai cinesi. Quanto al tè bianco, esso è il più raro e più costoso di tutti. Si racconta che, agli albori dell'impero cinese, venisse raccolto da giovani vergini munite di cesoie d'oro, e che quelle stesse vergini, e soltanto esse, si occupassero poi

di versarlo, accompagnato da acqua di grande purezza, nella tazza dell'imperatore. Nessuno sa dove si trovino le sacre piantagioni del tè bianco. A quanto si dice, i pochi che siano riusciti a penetrare questo mistero hanno pagato con la morte la propria audacia.”

Il figlio di Robert Stowe rimase a lungo in silenzio.

“Nessuno, dunque, conosce il segreto della lavorazione di queste tre varietà?”

“Nessuno.”

Charles Stowe, sostenendo con grande fermezza lo sguardo del padre, disse:

“Io lo scoprirò.”