Un tè in giallo



Agatha Christie ne la **"Polvere negli occhi"** (Mondadori, 2020) ambienta il romanzo nella city londinese. Come ogni mattina nell'ufficio di Rex Fortescue, un vecchio ricco uomo d'affari, la signorina Grosvenor, sua segretaria personale, è solita preparargli il tè con una miscela speciale. Dopo poco che ha sorseggiato la bevanda, stramazza al suolo. Non serve la corsa in ospedale: l'uomo muore. Ad indagare sul caso è l'ispettore di polizia Neele, uomo molto attento e pronto ad ascoltare tutti. Emerge dalle prime analisi un fatto strano: Rex Fortescue è stato avvelenato dalla tassina. La sostanza si estrae dai cespugli di tasso, la sua azione non è immediata, agisce dopo qualche ora, quindi si presume che il potente veleno non sia stato somministrato nel tè. Un altro fatto a dir poco bizzarro è il ritrovamento di alcuni grani di segale nelle tasche dell'uomo. Anche il luogo dove la famiglia vive fa pensare: una lussuosa dimora chiamata "Villino dei Tassi". Fortescue, dal passato non proprio limpido, era sposato in seconde nozze con la giovane Adele, interessata al denaro ma soprattutto alle lezioni, molto private, di golf da parte di Vivian Duboi. Vivono nel Villino dei Tassi: la figlia Elaine e suo fratello Percival - Val - con la moglie Jennifer. Insieme a loro abitano, in un piano isolato della casa, la signorina Ramsbottom, sorella della prima moglie, bigotta e stramba e la servitù, guidata dalla governante Mary Dove, personaggio alquanto algido e malizioso. A completare il quadro familiare rientra dall'Africa un altro figlio di Rex: Lancelot, per tutti Lance, considerato "pecora nera" della famiglia per una vecchia storia.
Lance giunge al Villino dei Tassi con la moglie Pat, affermando di essere stato richiamato dal padre. Ma il caso si allarga. Infatti dopo la morte di Rex Fortescue, altri due strani omicidi avvengono nella dimora. Il provvidenziale arrivo di Miss Marple aiuta Scotland Yard nella risoluzione dell'intrigato caso. *Miss Marple era seduta nell'ampio salotto e stava ascoltando Jennifer Fortescue. Teneva la testa leggermente piegata da un lato come un amabile cacatoa. Il suo aspetto appariva alquanto in contrasto con l'ambiente che la circondava, affondata nel grande divano di broccato, in mezzo a numerosi cuscini variopinti, con la figura sottile ben eretta, perché, da ragazza, le avevano insegnato a servirsi di una tavola di legno per imparare a rimanere impettita e a non ciondolare avanti e indietro* (a pagina 159 e 160 del libro).
A Miss Marple saltano subito in mente alcuni particolari degli omicidi che riconducono a una vecchia filastrocca sui merli. Individua alcuni strani indizi: un barattolo di marmellata, alcuni merli presenti in biblioteca e nella farcitura di una focaccia.
Come sempre Agatha Christie sparge per tutto il romanzo diversi indizi, che è un piacere per il lettore cogliere per intuire chi sia l'assassino. Non mancano nei suoi gialli le solite critiche alla società maschilista e alle frivolezze delle donne, nonché il consueto snobismo di classe, ma questa volta colpisce la sensibilità di Miss Marple, sinceramente addolorata per la morte della giovane e ingenua cameriera Gladys.
Il romanzo, datato 1953, è sicuramente un cambio di rotta nello stile della Christie. Miss Marple è più emotiva e i personaggi sono coinvolti, prima o poi, in storie d'amore.
Il romanzo è un classico che appassiona i lettori di ogni età. Questi gialli per adulti sono adattissimi ad essere letti da preadolescenti ed adolescenti. Sappiamo che queste fasce d'età sono le più difficili da conquistare ed accontentare, ma siamo sicuri che troveranno pane per i loro denti!

Trovate il romanzo collocato in sala **Tweenager** tra i Gialli alla collocazione **R.GH.CHR.19**

Noi,"Cucinanti in erba" , amiamo il tè, da bere caldo nelle fredde giornate novembrine.
In Inghilterra è un vero e proprio rito la sua preparazione.
Oggi non ci mettiamo ai fornelli ma riassumiamo le mosse giuste per ottenere dei risultati eccellenti per preparare un ineccepibile **tè all'inglese**. Dobbiamo avere sottomano: tè in foglie (dimenticate i sacchettini monodose!); un termometro alimentare (per i maniaci del tè!); una teiera e delle tazze di porcellana; un infusore o un colino a trama molto fitta; un copriteiera; acqua (se quella della vostra zona è troppo calcarea, utilizzate acqua minerale naturale).
Sono cinque le fasi come l'ora classica per gustare il tè del pomeriggio!
1) *Scaldate l'acqua giusta alla temperatura giusta* (operazione a cura del *Sous Chef*), preferibilmente a ottanta gradi.
2) *La teiera (o la tazza) devono essere di porcellana.* Con la plastica, i tannini del tè si attaccano ai lati; con il metallo si rischia un retrogusto metallico. La ceramica è molto usata ma è porosa, e il vostro tè si raffredderebbe troppo in fretta. La soluzione ideale è la porcellana. Abbondate con l'acqua da scaldare. Una volta che l'acqua, nel bollitore o nel pentolino, avrà raggiunto la temperatura desiderata (ecco perché sarebbe necessario il termometro!), versatene prima una piccola parte nella teiera che intendete usare e fatela girare all'interno per poi lasciarvela per qualche minuto. Poi gettate l'acqua della teiera. Se utilizzate un contenitore a temperatura ambiente, quando versate l'acqua calda si creerà uno scambio termico e la temperatura dell'acqua scenderà di qualche grado rendendo inutile tutta l'operazione precedente (un po' di nozioni di fisica non fanno mai male!).
3) *Le dosi*. Mettete il tè in foglie nell'infusore oppure direttamente nella teiera, per poi filtrarlo successivamente. Solitamente si calcola un cucchiaino scarso di foglie per tazza, più un cucchiaino extra "per la teiera". 4) *Il tempo di infusione*. Dipende dal tipo di tè: molti tè di qualità indicano sulla confezione il tempo corretto di infusione, generalmente da tre a sei minuti. Coprite la vostra teiera con il copriteiera (nella speranza che ne abbiate uno!), altrimenti con un piccolo canovaccio pesante, così da tenere la temperatura il più costante possibile. 5) *Il dibattito del latte*. Per gli inglesi il momento in cui aggiungere il latte all'infuso è una questione molto controversa visto che la stragrande maggioranza dei britannici beve il tè con latte e senza zucchero. Tra le regole inderogabili per il tè all'inglese stilate dalla *BSI (British Standards Institution,* ente di normazione internazionale che dal 1901 definisce standard di eccellenza adottati in tutto il mondo), c'è quella per cui il latte va versato nella tazza prima del tè.
Secondo gli scienziati, infatti, il latte non andrebbe versato nell'acqua bollente perché l'elevata temperatura di questa andrebbe a corrompere le proteine.
In questo dibattito la tradizione si scontra con la scienza: gli anglosassoni – tra cui britannici illustri come lo scrittore George Orwell (che nel 1946 scrisse un decalogo di regole, "A nice cup of tea") e lo chef Jamie Oliver - sostengono da sempre che latte o panna non vanno messi nella tazza prima di versare il tè, perché altrimenti si rischia di usarne troppo o troppo poco. Dopo il latte potete aggiungere lo zucchero, se volete, ma il tè di qualità andrebbe bevuto in purezza per apprezzarne profumo e sapore, senza aggiunta di zucchero, miele o dolcificanti vari.



Questa volta abbiamo preso spunto da un giallo per spiegare alcune informazioni scientifiche. Sapere cose nuove è sempre utile!
MRC