



Azienda  
Ospedaliero  
Universitaria  
Careggi

**cerfit**<sup>+</sup>  
Centro di Riferimento Regionale in Fitoterapia | [www.cerfit.org](http://www.cerfit.org)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

# Le spezie

**Salute, alimentazione e ricerca**

Auditorium CTO, Careggi, Firenze



## Le spezie, il sapore del potere

Dott. Vittorio Mascherini



Perché raggiungere le «Indie» era così importante fin dall'antichità?

Cosa possedevano di così importante?

Erano risorse necessarie alla **sussistenza** della popolazione europea?

oppure

all'**economia** dei regni europei ?

che non è esattamente la stessa cosa

E furono tanto importanti da «svendere» il Nuovo  
Continente anche 1500 anni dopo

Ma.....

Facciamo un passo indietro di

10.000 anni

Cuocere non è cucinare.

Cucinare è anche scegliere, dosare, preparare e poi  
cuocere

Cucinare è una competenza che diventa  
mansione-lavoro esercitato da chi ha quel ruolo.

Quando nasce quindi la cucina?

E' una delle conseguenze della rivoluzione neolitica.

Da raccoglitori-cacciatori passiamo ad agricoltori-allevatori,  
da cui:

- il rapporto con la natura da passivo diventa “collaborativo”
  - produzione di un surplus di alimenti
  - necessità di distribuzione delle risorse
- nasce il sistema amministrativo-religioso, da cui le classi sociali e le gerarchie
  - nasce la divisione del lavoro

con la nascita delle classi sociali nascono i *simboli distintivi* di *appartenenza* ad esse che devono soddisfare l'esigenza di:

- *distinguere* chi li possiede essendo qualcosa di *raro e difficile da procurarsi* e quindi "*costoso*" ovvero con un *valore aggiunto* ed in quanto simbolo *privo di valore funzionale e di requisito di necessità*

Questa presenza del simbolo deve essere evidente in tutte le attività e manifestazioni di ciascun componente della comunità in relazione al suo ruolo sociale

La *cucina* è un'espressione e un *codice* che parla di colui al quale appartiene

Gli *ingredienti* sono alla stessa stregua dei *simboli* da indossare  
(stoffe o pietre preziose )

In questo *sistema*, all'interno della pratica della cucina, le *spezie* hanno  
assolto a questo *ruolo*.

Nella *cucina* abbiamo sia la possibilità di impiegare e mostrare certi  
*elementi preziosi* ma anche il momento di creare *arte* nel loro impiego, che  
è il "*banchetto*"

Tutto questo sarà talmente importante che il *commercio delle spezie* sarà  
l'artefice della *sviluppo* e della *caduta* di imperi economici.

Il *valore* dei beni di lusso è la *difficoltà* nel reperirlo, la loro *rarietà*.

## Le grandi vie di comunicazione

Le vie che univano l'India e la Cina verso il Mediterraneo erano tre:

- La settentrionale detta la **Via della Seta** che raggiungeva Bisanzio attraverso il Mar Nero
- quella centrale detta **Via della Spezie** che passava da Palmira o attraverso l'Eufrate
- quella meridionale detta **via dell'Incenso** che risaliva il Mar Rosso e il Nilo fino all'Egitto .



*Il pepe cresce solo in India*





Grani di pepe sono stati rinvenuti nelle narici della mummia di Ramses II ( 1212 a.C. )

In giudea costituivano la base dell'unguento sacro che attestava la sacralità del re nel rito dell'unzione.

Analogamente in Cina durante la dinastia Shang ( XVII-XI secolo ) abbiamo testimonianza archeologiche dell'impiego di spezie in occasione di banchetti e cerimonie sacro come incensi .

Per altro la mirra e l'incenso, quale dono dei Re magi erano spezie ad uso cerimoniale sacro presso gli ebrei e che a partire del III e IV secolo d.C. entrarono a far parte della liturgia cristiana .

« questo paese non produce in un intero anno quanto fu bruciato ( pepe ) da Nerone per i funerali di Poppea» Plinio in Vecchio ( XII, 41, 18 )



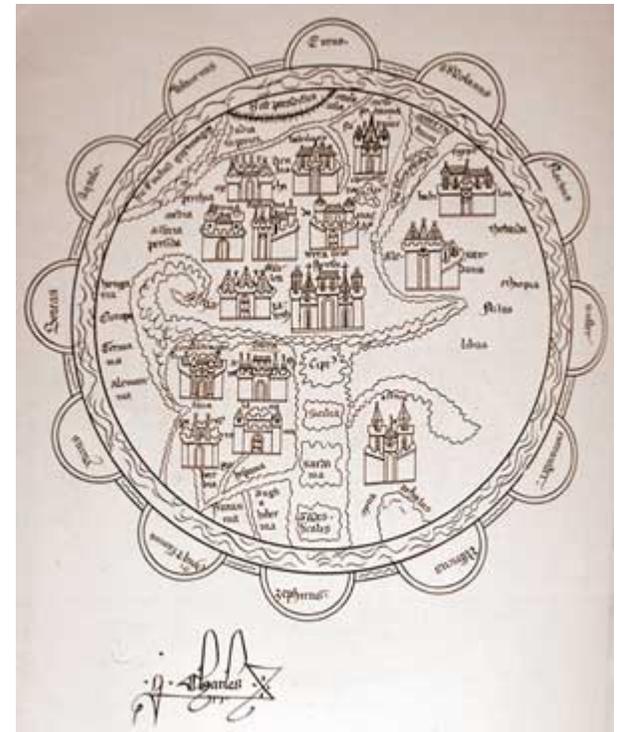
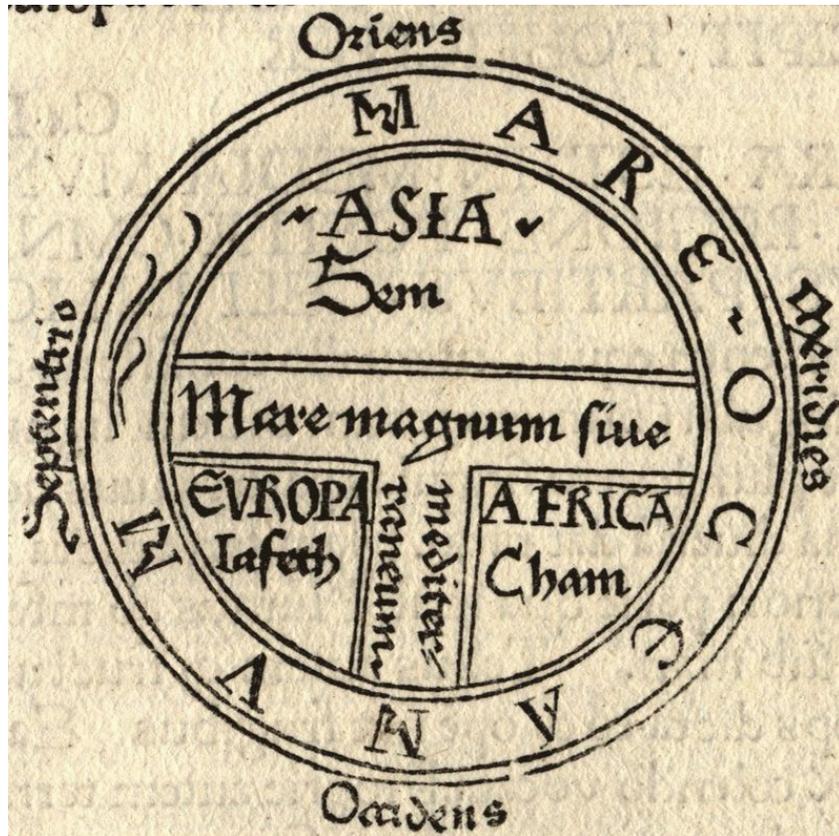
Questo commercio estremamente lucroso, si reggeva anche su tutta una campagna di disinformazione tra i commercianti allo scopo di mantenere segreto i luoghi di provenienza delle spezie tanto da diffondere credenze estremamente curiose quali quelle che attesta *Erodoto ( 484-425 a.C )* che asserisce che la cassia crescesse in acquitrini protetta da feroci pipistrelli mangiatori di carne e che costruivano i nidi con le volute della pianta e che i raccoglitori dovevano corrompere i pipistrelli con pezzi di carne e convincere così i pipistrelli a donargli i nidi.

Nel medioevo l'importanza delle spezie era legata anche all'immaginario collettivo che vedeva nell'area orientale il paradiso terrestre e si riteneva che il pepe crescesse in una pianura vicino al paradiso e si riteneva che *zenzero e cannella* venissero pescati con le reti nell'acqua del Nilo la cui sorgente era collocata nell'*Eden* in accordo con la genesi:

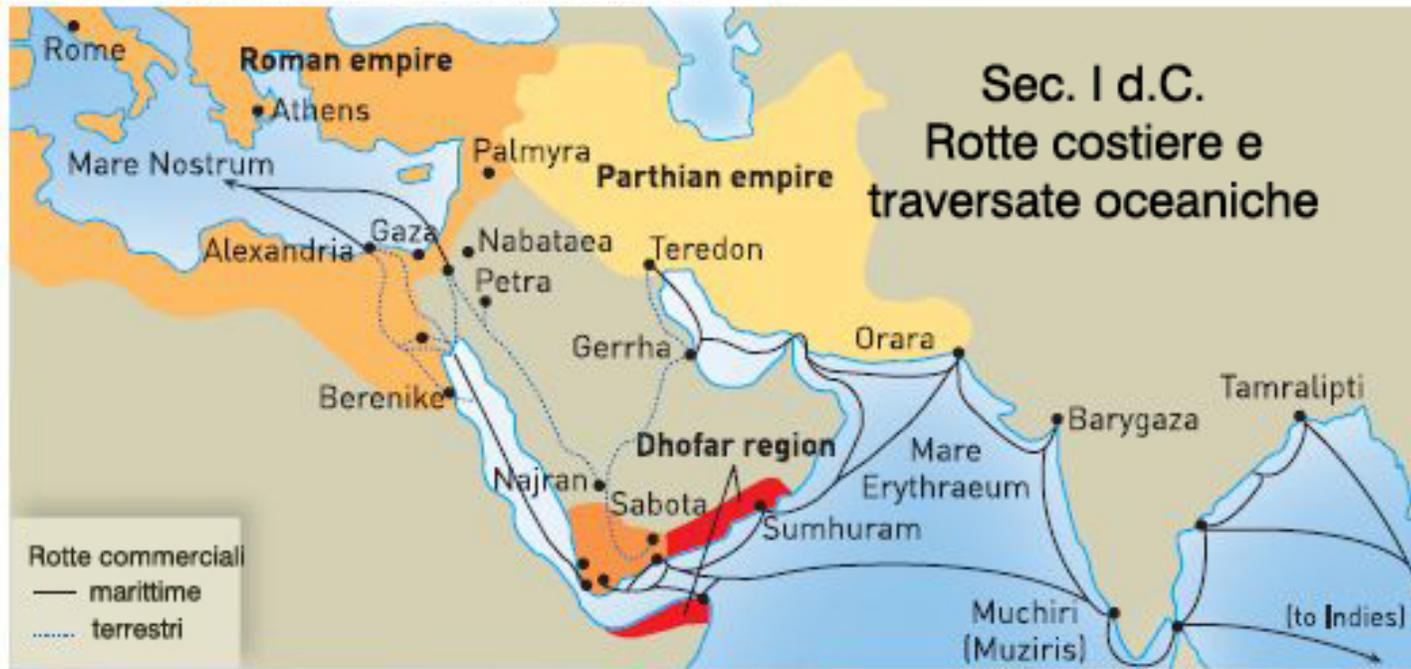
nel lessico biblico spezie e delizie erano espresse nello stesso modo da cui le delizie dell'eden erano le spezie.

La connessione era stata evidenziata dal testo di *Isidoro di Siviglia nel suo «Etimologia»* in cui si attestano quale summa volgarizzata del sapere del suo tempo in cui abbiamo la più accurata descrizione del paradiso e dell'oriente.

La sorgente descritta nella genesi nell'esegesi medievale era il Nilo , il Tigri e l'Eufrate e il Gange e le spezie giungevano con loro, che avevano evitato le fiamme che sbarravano l'ingresso al giardino dell'Eden secondo Sant'Agostino.

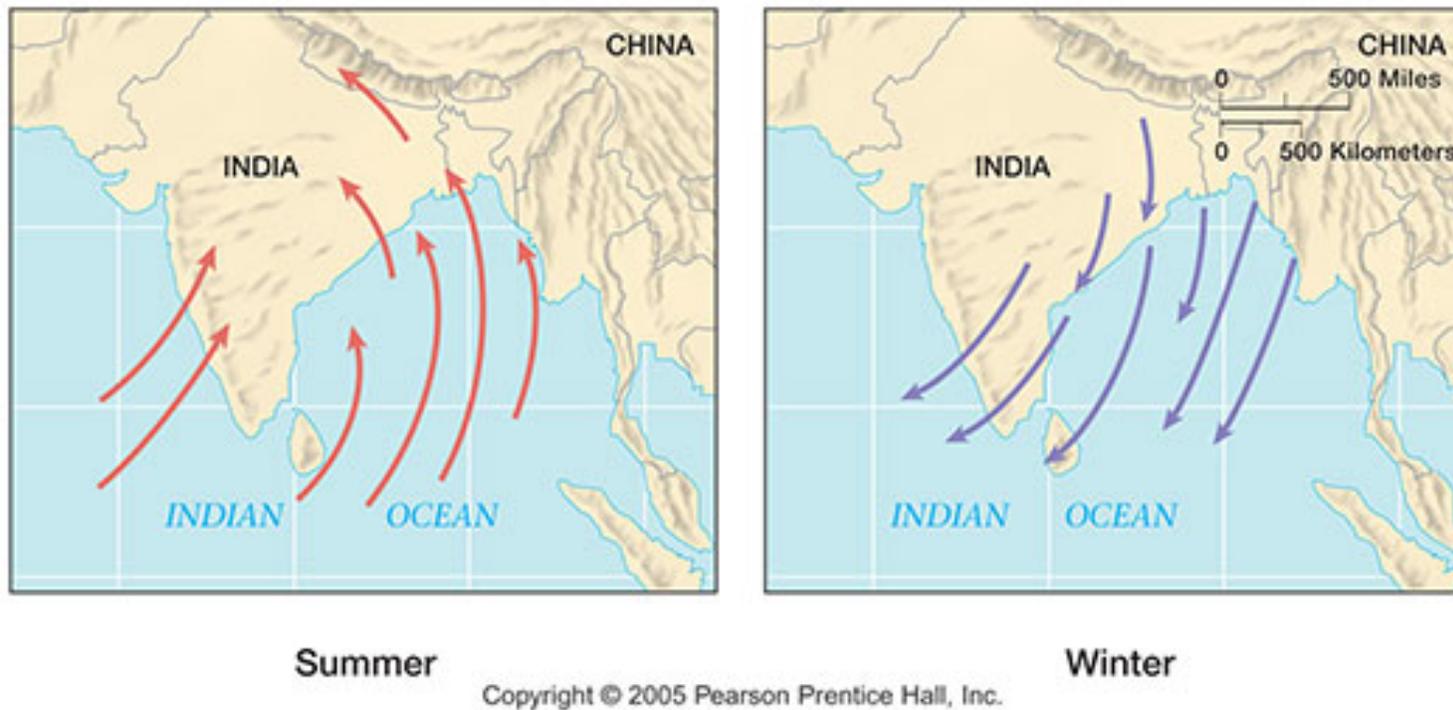


## Antiche rotte di scambio nell'Oceano Indiano



- *Alessandria d'Egitto* mette in comunicazione *Impero Romano* con l'est
- Le merci maggiormente scambiate erano *pepe* e *nardo* (sostanza profumata, di origine orientale, forse ottenuta dall'olio della lavanda);
- nella massima prominenza dell'ansa del Nilo, *Coptos*, da cui inizia una strada verso il Mar Rosso pattugliata, con stazioni di servizio e, con pagamento di pedaggio.
- Da *Coptos* si va verso i porti di *Myos Hormos* o di *Berenice*.

- Plinio il Vecchio ci dice che bisogna salpare quando la costellazione del cane è visibile all'alba (*la canicola*) da fine luglio e fine di agosto e,
- superata la penisola arabica attendere ..... *Hippalo*
- Sin arriva quindi a a *Barygaza* o *Cranganore* sulle coste del *Kerala* (sede di una chiesa cristiana dove approdò San Tommaso)
- Prima della scoperta di *Hippalo* gli scambi venivano a metà strada a livello della costa della penisola Arabica a livello del porto di *Aden* .  
Dall'India qui arrivava *olio di sesamo, burro, riso* e il *miele di canna* detto *saccarum*



Le vie di mare erano gestite da un aspetto climatico che erano i *monsoni* (dall'arabo *mausin* che significa *stagione* )

- da aprile a ottobre spirano in direzione da sud verso est e facilitavano la direzione dell'andata verso l'acquisto
- ottobre ad aprile in direzione da nord verso ovest facilitando la direzione del ritorno verso il Medio Oriente e l'Europa.

E' il sud dell'India la sede delle merci preziose, che sono, dalle testimonianze scritte del carico di una nave del I secolo «Hermapollon»:

- 167 zanne di elefante
- 600 Kg di frammenti di zanne di elefante
- 80 contenitori di *nardo*
- **140.000 Kg**, di **pepe** per un valore di *2.304.000 denari* e *9.216.000 sesterzi*.

Un funzionario dello stato più alto in carica prendeva *300.000 sesterzi l'anno* e un capitale di *400.000 sesterzi* è la soglia minima per appartenere all'ordine degli *equestri*.

Il nardo era il profumo più prezioso dell'antichità : «Maria allora, presa una libbra di olio profumato di vero nardo, assai prezioso, cosparses i piedi di Gesù e li asciugò con i suoi capelli, e tutta la casa si riempì del profumo dell'unguento. **4** Allora Giuda Iscariota, uno dei suoi discepoli, che doveva poi tradirlo, disse: **5** «**Perché quest'olio profumato non si è venduto per trecento denari per poi darli ai poveri?**» (Giovanni 12, 3-5 ).

*300 denari per 300 grammi di prodotto!*  
Lo stipendio di un soldato era 250 denari l'anno

Vista la proporzione nel carico della nave abbiamo che il viaggio era stato fatto per lui

Plinio peraltro afferma che il valore del carico viene poi rivenduto a *100 volte il costo*

Di questi viaggi se ne facevano *100 l'anno*

Era veramente un commercio che condizionava un 'economia di un regno.

Ma a che serve il pepe?

# Assolutamente a niente



Ma il pepe almeno serve a conservare i cibi?

Assolutamente no, come non era in uso per coprire il sapore dei cibi avariati:

- la macellazione era su richiesta
- il costo del pepe era più vantaggioso buttare via la carne e comprarne di nuova.

Il pepe in particolare non è consumabile di per sé, quindi come simbolo di potenza e ricchezza necessita di un *sistema* e un *codice di utilizzo* che ne consenta l'impiego come ci dimostra il *De re coquinaria* del I secolo d.C. attribuito al famoso gastronomo Marco Gavio Apicio.

Riporta *646 ricette* dove il termine *pepe* come ingrediente compare *474 volte*, più rari sono senape, aneto, timo, santoreggia, prezzemolo, coriandolo, zenzero e zafferano.

Altra base è il *liquamen* ( *fermentazione di interiora di pesce e pesce al sole* ) – la componente salata degli alimenti come la soia per il mondo cinese- e il *laser* ( derivata dal *silfion* o dall'*aesafetida* ) e molto aceto e soprattutto miele e zucchero.

Sostanzialmente si evince che il sapore più ricorrente era l'**agrodolce** ( più della metà dell'aceto è impiegato con lo zucchero ) e l'**agropiccante** con spiccate analogie con la cucina cinese.

Così come il dolce salato è tipico della tradizione araba.

Peraltra la carne di bue era scarsa sia in Cina che a Roma ( pollo maiale e anatra )

# V secolo caduta dell'Impero Romano d'Occidente

Il riscatto di Alarico :

5000 libbre d'oro, 30.000 d'argento, 4.000 vestiti di seta, **3.000 libbre di pepe** e 4.000 pellicce rosse, ovvero tutto materiale utile come moneta

*non voleva certo farsi un'impepata di cozze!*

Dal 640 arrivarono gli arabi che occuparono tutti gli sbocchi nel Mediterraneo ad eccezione dell'Adriatico e Venezia che era sotto l'influenza dell'Impero Romano di Oriente e di Costantinopoli.

Che via di terra manterrà il commercio con l'oriente

*Venezia è vicina anche agli stati nord europei e poi ha il contatto con il Po che grazie a Pavia si mette in contatto con la Francia.*

Tuttavia nel medioevo il pepe nei libri di cucina non occupa più un posto preminente eccetto che nei libri arabo-spagnoli ma abbiamo quattro new-entries , *zafferano, zucchero, cannella e chiodi di garofano* (*Liber de arte coquinaria* del Maestro Martino). In generale abbiamo una maggiore diffusione del cardamomo e noce moscata-macis.

Durante il medioevo andrà a mancare il *liquamen* e *diminuisce il pepe, aceto e zucchero* e quindi *mancherà anche l'agrodolce e l'agropiccante* e comincia nel medioevo *la prima separatezza dei sapori e il dolce è posto al di fuori e termine del pasto,* scompare anche il *ligustico, la ruta e coriandolo e cumino.*

Si impone *zucchero cannella e chiodo di garofano e noce moscata.*

E adesso cosa succede ?

E' finita per il pepe?

Cambierà solo la destinazione del porto !

Entra in scena il Portogallo

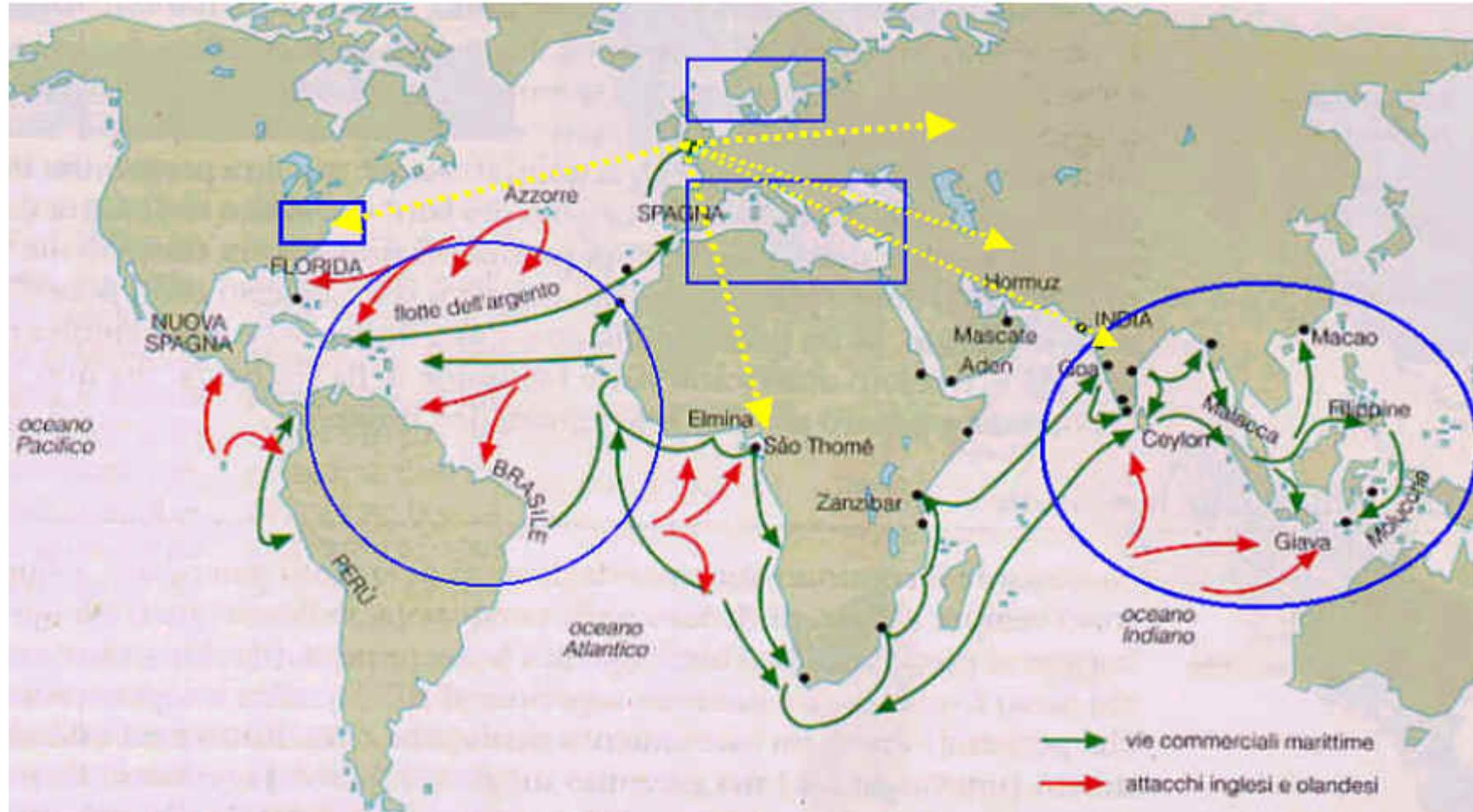
- Portogallo Lisbona
- *Reconquista* portoghese nel XV secolo

( 1415- Giovanni I )

- Il portogallo si dedica agli affari con il nord Europa Bruges e Londra
- Guerra religiosa per Ceuta
- Madera e Azzorre
- Costa nord occidentale dell'Africa fino a *Capo Bajador*

Il papa Niccolò V con una bolla, legittima il possesso delle esplorazioni ad est di *Capo Bajador* fino alle indie.

Sono gli anni di Giovanni II in cui viene doppiato il *Capo di Buona Speranza* e viene bocciata la proposta di Colombo ( marito di Filippa figlia di Bartolomeo Perestrello governatore di Madera ).



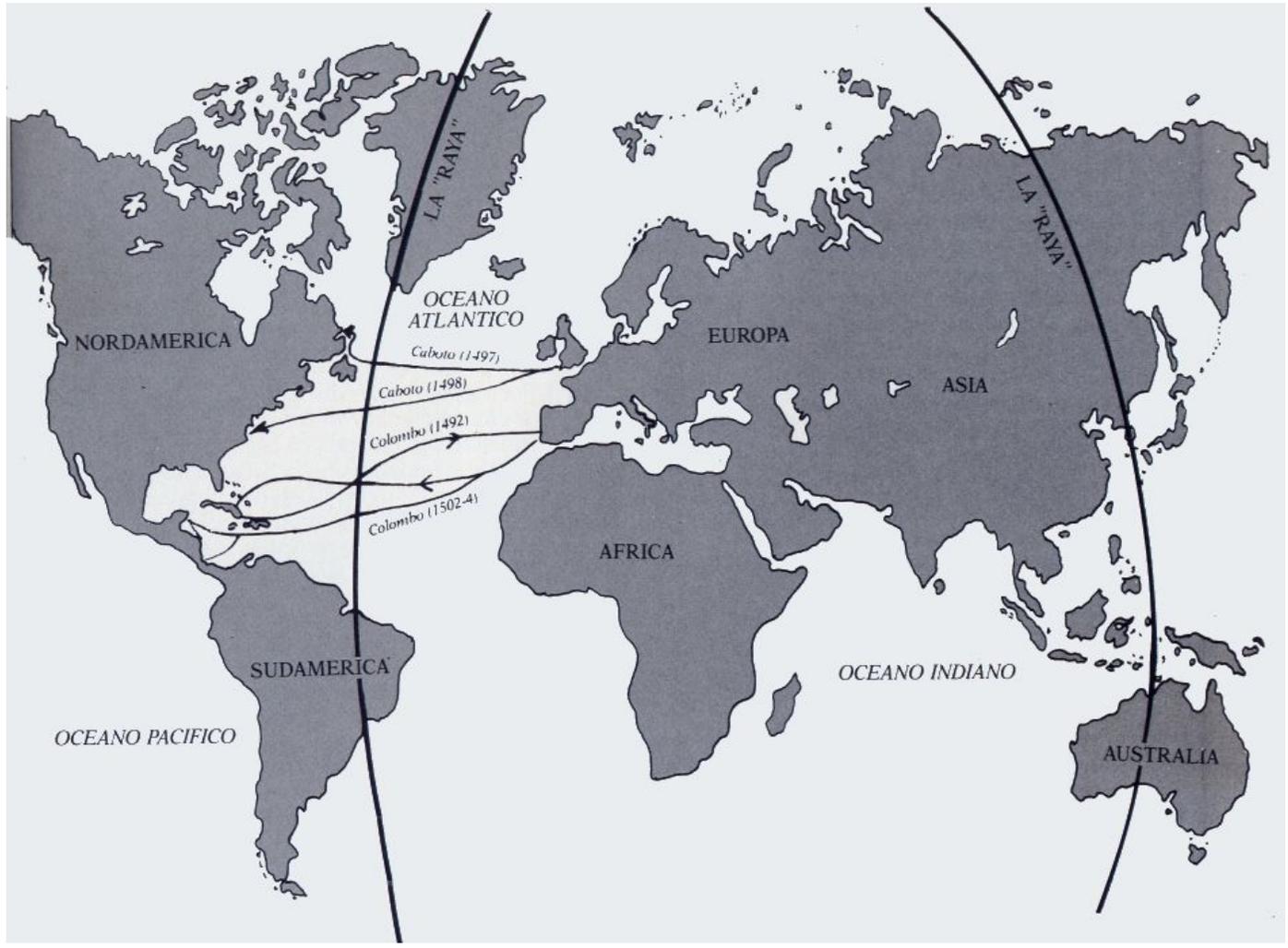
Ferdinando di Aragona e Isabella di Castiglia, terminata la *Reconquista* della Spagna e nell'impossibilità di portarsi verso est, via mare, scommisero su Colombo finanziando solo metà della spedizione

Colombo pensò di essere arrivato in Giappone fino alla morte

Per dirimere i diritti sulla conquista delle indie nel 1494 il trattato di *Tordesillas* sotto il papato di Alessandro VI , definì un confine arbitrario in mezzo all'oceano Atlantico a *1.200 miglia dalle Canarie (46esimo meridiano) a metà strada* da quella parte del nuovo mondo scoperta ad est della quale era portoghese e ad ovest, era spagnola

Successivamente *Vasco de Gama* completa la rotta per le indie dal *Capo di Buona Speranza*

Per la prima volta dopo i romani una nave raggiunge l'India a soli 100 Km da Crangacore, a Calicut.

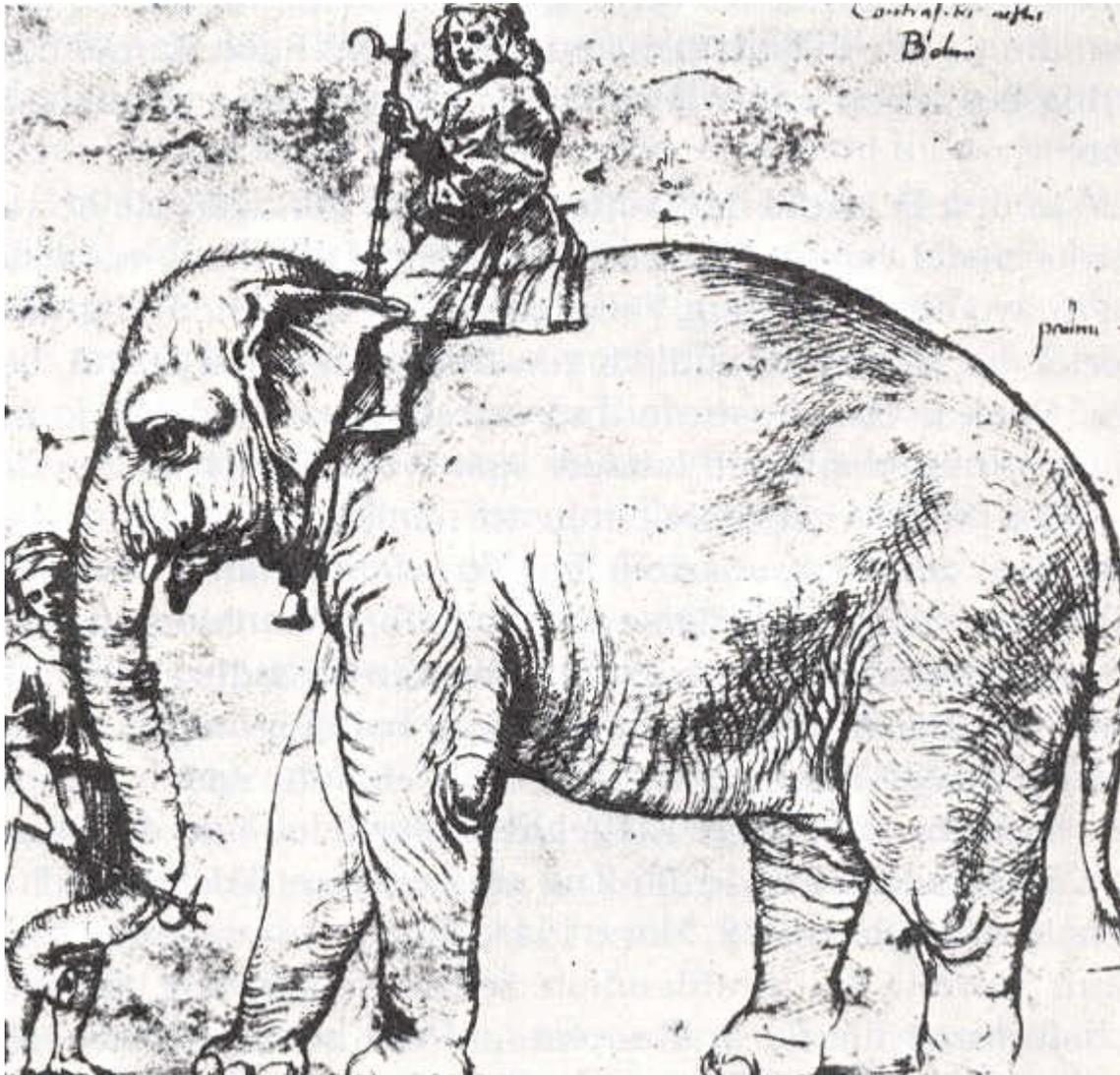


I portoghesi scoprirono che le terre di origine di queste spezie non era l'India: es. la cannella da Ceylon, e la noce moscata e chiodi di garofano dall'Indonesia e si portarono verso Malacca vicino a quella che sarà Singapore.

Sempre in questo periodo del regno di Emanuele I le spedizioni provenienti dal Portogallo, nell'intenzione di sfruttare meglio i venti alisei si portano molto più a ovest delle isole di Capo Verde e incapparono in quello che sarà il Brasile o terra della Santa Croce , questo perché questa gobba del Brasile si porta oltre il *46esimo meridiano* tant'è che a tutt'oggi si parla portoghese e non spagnolo.

Il nome Brasile deriva da un pregiato legno della zona da cui si ricava il colore rosso.

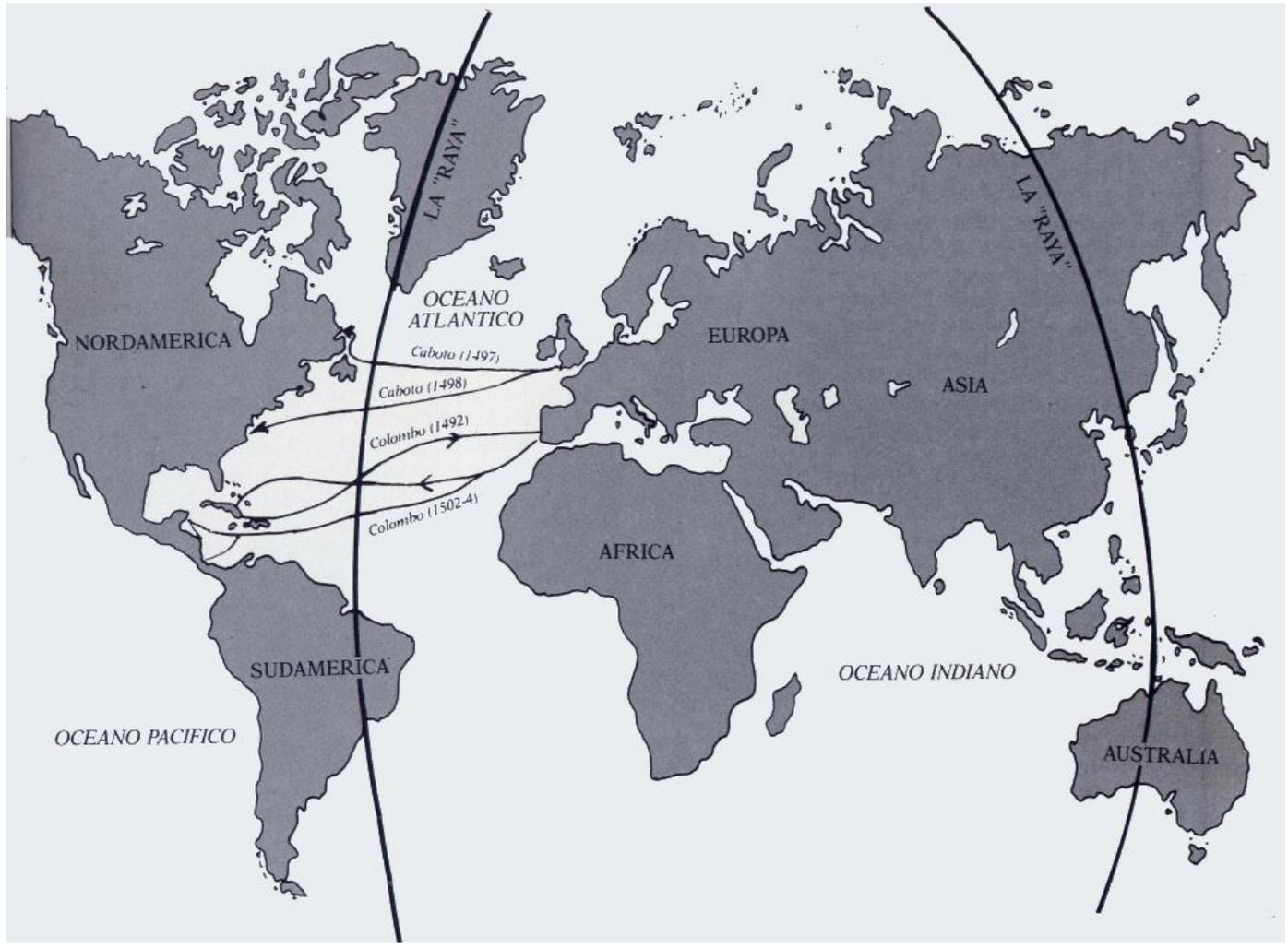
Emanuele I, quindi per celebrare la sua espansione coloniale porta in omaggio al papa Leone X, l'elefante bianco che Raffaello dipingerà



Dal versante spagnolo Vasco Nunez de Balboa scopre l'istmo di Panama e grazie al portoghese Magellano si arriverà alle Molucche superando lo stretto omonimo. Morirà nelle Isole Filippine (in memoria di re Filippo II) e le navi torneranno 26 tonnellate di chiodi di garofano.

A questo punto si riapre la questione delle rispettive competenze che con il *trattato di Saragozza* si estende «la linea» al *234esimo antimeridiano* e i portoghesi comprano le Molucche dagli spagnoli;

nel frattempo le Filippine rimangono fuori e possono ancora commerciare con le Molucche



Ma non è finita qui!

.....arrivarono nelle isole Molucche anche gli inglesi,  
oltre agli olandesi dopo essere arrivati nel Nuovo  
Mondo fondando Nuova Amsterdam.....

E dato che nel Nuovo Mondo non c'erano spezie.....

Gli olandesi con la *pace di Breda del 1667* per mantenere il controllo in Asia liquidarono Nuova Amsterdam agli inglesi.....  
che la fecero diventare .....New York

Tutto questo per colpa del pepe !



**GRAZIE**