
I segreti delle spezie

Autore: Michele Genisio

Fonte: Città Nuova

I grandi viaggi necessari per procurarle hanno favorito, nei secoli, incontri e conoscenza fra popoli diversi.

Si credeva un tempo che l'Eden, il paradiso terrestre, fosse situato nell'attuale Mesopotamia meridionale, dove confluivano le acque dei fiumi gemelli, il Tigri e l'Eufrate. Da quel giardino scomparso, si pensava continuassero a emanare influssi di cui beneficiavano le terre circostanti, la Persia, l'India e l'Indonesia. Le spezie che abbondavano in quei luoghi possedevano così qualcosa delle meraviglie dell'Eden.

Lo zafferano indolente e regale, il tamarindo che nasconde le sue asprezze in lievi rimorsi dolciastrici, la solare curcuma dal sapore terroso, l'elegante e un po' altezzoso cardamomo, l'eccitante e colorato pepe, la cannella, la noce moscata, la casta e umile vaniglia, i chiodi di garofano, il peperoncino tesoriere di fuochi ancestrali... Centinaia di spezie racchiudevano nei loro semi i segreti perduti del solare giardino di Adamo ed Eva.

Leggende a parte, le spezie hanno realmente avuto un ruolo singolare nella storia dell'umanità. Erano usate sin dai tempi degli antichi egizi, che davano cibi speziati agli schiavi impiegati nella costruzione della piramide di Cheope credendo che proteggesse dalle epidemie; erano apprezzate nel mondo dell'antica Roma; nel Medioevo e nel Rinascimento conobbero poi una diffusione senza uguali.

Avevano molteplici usi: servivano per rinvigorire il sapore di cibi e di bevande, venivano impiegate come medicinali, come cosmetici, per i cerimoniali religiosi e civili. Erano carissime: nel 1400 per avere mezzo chilo di zafferano ci voleva circa un mese di lavoro. Quattro etti e mezzo di pepe, la spezia meno cara, equivalevano al costo d'un maiale intero. Le sontuose corti medioevali mediterranee consumavano ettolitri di vino speziato; sulle tavole delle corti inglesi pullulavano in forma di svariate salse; la polvere dell'ambra grigia era ritenuta un potente farmaco preventivo contro la peste; il monaco benedettino Costantino l'Africano suggeriva l'uso di zenzero, cannella e chiodi di garofano contro impotenza e disturbi sessuali; grandi quantità di purificante incenso e d'odorosa, sacrale mirra – non spezie ma sempre ad esse associate – venivano usate nei riti religiosi per innalzare riconoscenti profumi verso il cielo.

I mercanti portavano nell'antichità le spezie viaggiando sulle cosiddette vie dell'incenso, delle spezie, della seta: un reticolo di piste che attraversavano l'Asia centrale, unendo la Cina col Vicino Oriente, l'India e la penisola araba con il Mediterraneo. Viaggiavano anche via mare. Plinio il Vecchio descrive il percorso seguito dal cinnamomo, una spezia molto diffusa nel mondo romano: quando il monsone invernale iniziava a soffiare violento, "uomini coraggiosi" sfidavano l'Oceano Indiano con le loro canoe a doppio bilanciere percorrendo in mare aperto oltre 8 mila chilometri! Via terra, lungo la "strada del Mar Rosso", le carovane di dromedari – alle volte anche 2.500 bestie –

impiegavano 90 giorni per portare le spezie dalla penisola dello Yemen ai magazzini del porto di Ostia.

Venne poi il momento della decadenza. Con la riforma protestante furono avversate per la loro influenza nefasta nell'aumentare gli eccessi della gola. Le nuove scoperte della medicina ridussero l'uso delle spezie come farmaci, e nuove tendenze culinarie diedero un'ulteriore spinta ad emarginarle sempre più dalle tavole.

Oggi sono presenti nelle nostre cucine in varie forme, per lo più pigiate – quasi umiliate – nei vasetti da supermercato. Invece, chiunque s'addentri nei vivaci meandri d'un suq mediorientale non può che rimanere incantato alla vista delle spezie che s'affacciano sui banchi, così provocanti e sensuali, allineate come sofisticate danzatrici in mucchietti colorati, che s'accostano in modo geometrico, quasi tessere d'un pregiato mosaico.

Sebbene siano un vezzo effimero, nel corso di millenni le spezie hanno contribuito ad ampliare le conoscenze fra le genti e infittire i rapporti. Concedendo allo stesso tempo qualche delizia ai palati. Il che non ha di certo guastato.