

HAKOMAGAZINE

ITALIAKO 24



CACAO,
CIBO DEGLI DEI





Sommario

primavera 2002

- 2. **Intenti**
- 3. **Editoriale**
- 5. **Cacao: dono del Nuovo Mondo**
- 10. **Theobroma cacao L.**
- 13. **Qualità del cacao**
- 15. **La via olmeca del cacao**
- 19. **Izapa**
- 25. **Signori della foresta: i maya classici**
- 31. **Cacao, piume e cotone: le merci dei mexica**
- 35. **Il denaro che cresce sugli alberi**
- 41. **Club e cioccolata**
- 47. **Cioccolata: progressista o reazionaria**
- 51. **Cioccolato e pietismo**
- 57. **Militari e Marinai**
- 61. ***Handbook of North American Indians: Plains***

Direttore responsabile: Marco Crimi
 Redazione: Sandra e Flavia Busatta
 Elaborazione digitale: Lucas Cranach
 Stampato in proprio

Autorizzazione Tribunale di Padova
 n. 1542 del 28.2.1995

Vaso tripode cilindrico in terracotta, cultura maya, 500 ÷ 1000 d.C., Guatemala (Collezione Barakat).

In copertina: Pietro Longhi, *La colazione*, Ca' Rezzonico, Venezia; glifo maya del cacao
 In quarta di copertina: Raccolto di cacao, Ecuador.

 e-mail: hako@hakomagazine.net
<http://www.hakomagazine.net>

cacao, cibo degli dei



Vaso maya con chicchi di cacao.

[IL PRANZO] TERMINAVA MOLTO DELICATAMENTE CON UNA TAZZA DI CACAO CON PANNOCCHIE FRESCHE DI MAIS, DI CACAO CON MIELE, CON DIVERSI TIPI DI PEPERONCINO E CON VARI TIPI DI FRUTTA. (fra' Bernardino da Sahagún)

BACCELLI DI CACAO VERDE, CIOCCOLATA MIELATA, FIOR DI CACAO INSAPORITO CON VANIGLIA VERDE, CIOCCOLATO ROSSO VIVO, CIOCCOLATO INSAPORITO CON FIORI DI *huitzecolli*, CIOCCOLATA COLOR FIORE, CIOCCOLATO NERO E CIOCCOLATO BIANCO.

IL FRUTTO PIÙ IMPORTANTE, CHE ESSI USANO COME MONETA, È QUELLO CHE SOMIGLIA ALLE "MANDORLE" E CHE CHIAMANO *CACAHUATL* E NOI CACAO. (Lopez de Gómara)

Referenze iconiche e bibliografiche

Handbook of North American Indians, vol 13, Smithsonian Institution, Washington D.C., 2001; Coe S., Coe M. D., *The True History of Chocolate*, London, 1996 (2000); Young A. M., *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*, Washington & London, 1994; <http://www.choco-club.com>; <http://www.barakatmuseum.com>; <http://www.sci.mus.mn.us/sln/ma>; <http://www.mythinglinks.org/ip~cacao.html>; http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Theobroma_cacao.html; http://www.exploratorium.edu/exploring/exploring_chocolate/; <http://plants.usda.gov/plants>; <http://www.icco.com>; <http://www.rose-hulman.edu/~delacove/olmecs/>; <http://www.jqjacobs.net/mesoamerica/izapa.html>.

Fotografie: Sandra Busatta



Raffigurazione del dio cacao dal Codice Nuttal, Cultura mixteca.

 Editoriale



Vaso tripode di terracotta, Costa Rica, 500 ÷ 800 d.C.



Sopra: Chocolatière in porcellana di Sèvres del XVIII secolo.

Sotto: Mancarina.



Pochi alimenti provocano desiderio bruciante come la cioccolata, sia essa gustata come bevanda bollente che come dolcetto solido. La cioccolata evoca sensazioni di piacevole tenerezza, dolcezza e affetto, è nel palato quello che velluto e raso sono per il tatto: incredibilmente piacevole ed pigramente erotica. È così voluttuosamente buona che riesce a sopire ogni senso di colpa e dona pace anche ai più incalliti animi penitenziali.

Come avrete capito la redazione di HAKO va pazza per la cioccolata. Così seguendo i nostri sensi abbiamo deciso di ripercorrere la storia di questa passione dai suoi albori ai giorni nostri, una storia così complessa, millenaria e intrigante che abbiamo deciso di dedicarle due numeri consecutivi. Come disse un famoso edonista: “Gli unici rimorsi che temo di dover provare sono quelli per i peccati che non ho commesso”.... Così noi non commetteremo il peccato di non abboffarci anche culturalmente di cioccolata! La storia del cacao e della cioccolata è una storia ricca di trionfi, ma anche di sangue, una sostanza di cui essa era metafora nel mondo precolombiano. Nata nel mondo mitico, del rito e della religione, il cacao, quel “cibo degli dei” che ispirò il nome scientifico a Linneo “Theobroma cacao”, divenne ben presto una bevanda e un cibo per aristocratici, tanto che molti illuministi la disprezzarono come reazionaria (!), e tale resta nell’inconscio popolare anche per il prezzo non proprio stracciato: la cioccolata “santifica” le feste, gli anniversari, gli affetti, induce ad amorosi sensi e si dona anche a se stessi solo in occasioni speciali. Nell’offrirvi questo HAKO-bon-bon dobbiamo ricordare qui Sophie Coe, il cui libro “La vera storia della cioccolata” scritto col marito Michael, è una pietra miliare. In suo ricordo pubblichiamo per la prima volta tradotto in italiano un suo articolo che abbiamo posto in apertura di questo numero; come vedrete alcune informazioni verranno riprese anche da altri autori/autrici, ma è stata Sophie Coe a renderle per prima disponibile a tutti.

cacao, cibo degli dei



Albero del cacao. Codice Tudela, Museo de America, Madrid.
A p. 5: Il dio Chac, Codice di Dresda.

Excursus storico

Cacao: dono del Nuovo Mondo

Il cacao, prodotto dall'abilità di culture sofisticate e complesse, è un gradito dono ai golosi di tutto il mondo.

Sophie D. Coe

Gli abitanti del Vecchio Mondo incontrarono per la prima volta il cacao durante il quarto viaggio di Colombo (1504), il solo viaggio in cui egli sbarcò effettivamente sulla terraferma del Nuovo Mondo che aveva scoperto. Non fu qui, ma nei pressi di un'isola nel Golfo dell'Honduras che si imbatté in una canoa commerciale maya, un incontro casuale che lo compiacque molto perché gli forniva un campione dei prodotti del paese senza esporre se stesso o i suoi uomini a dei rischi. Era una canoa enorme quella che incontrò, ampia otto piedi (2,50 m) e lunga come una galea, che trasportava 25 uomini e una non specificata quantità di donne e bambini, riparati da una tettoia di foglie di palma a metà barca. Dopo aver descritto i loro indumenti, le spade di legno con le taglienti lame di selce sui bordi e la birra di mais, il cronista menziona alcune mandorle che avevano a bordo. "Sembrano tenere queste mandorle in gran pregio perché, quando furono portati a bordo della nave insieme alle loro merci, osservai che quando una di quelle mandorle cadeva, tutti si chinavano a raccoglierla, come se gli fosse caduto un occhio dalla testa" (Morrison 1963:327). Non dobbiamo considerare questo come il primo incontro con dei ciocco-

latomani. La spiegazione per il rispetto con cui erano trattate le "mandorle" è molto più semplice: il resoconto di Colombo usava informazioni imparate in seguito in Messico, quando dicevano che le "mandorle" erano uguali a quelle usate come denaro in Messico. Così i maya che si davano un gran da fare per le "mandorle" cadute tra i loro piedi si stavano comportando esattamente come avrebbero fatto Colombo e i suoi uomini se qualcuno avesse gettato davanti a loro per terra una manciata di monete. Ma le monete europee non avrebbero potuto trasformarsi in una varietà di bevande gustose e nutrienti, né si sarebbero deteriorate dopo un lungo immagazzinamento. Quest'ultima qualità era considerata una grande virtù da qualcuno dei moralizzatori del XVI secolo, che erano sempre felici di trarre lezioni edificanti dai fenomeni che uscivano dal Nuovo Mondo: «Oh felice moneta, che dà alla razza umana una morbida e profittevole bevanda e libera i proprietari della più nera malattia dell'avarizia, perché non può essere né sepolta né conservata per lungo tempo» (Martire d'Anghiera 1944:397).

Il resoconto di Colombo non chiama le "mandorle" per nome, ma non c'è da meravigliarsi, perché la comunicazione verbale tra gli occupanti della canoa e gli spagnoli deve essere stata minima. Quando Gonzalo Fernandez de Oviedo stava viaggiando in Nicaragua durante la seconda decade del XVI secolo, sapeva che le "mandorle" erano chiamate cacao, sapeva come trasformarle in bevanda e descrive il suo amico italiano Mastro Nicola mentre frigge un pasto di pesce e uova in burro di cacao (Oviedo 1959:117, 272). Non so esattamente quando la parola cacao venne introdotta nello spagnolo, ma è un indizio importante per la storia del cacao e ci apre uno scenario sull'uso e lo sviluppo del cacao tra le civiltà americane. Il cacao non era là per caso, perché gli europei lo racco-



cacao, cibo degli dei

gliessero e ne facessero qualcosa; era il prodotto di millenni di sperimentazione e coltivazione indigena.

La parola cacao non è maya. Proviene da un'altra famiglia linguistica, la mixe-zoque, che oggi è piuttosto marginale, ma sembra abbia fornito molte parole che hanno a che fare con la vita civilizzata alle lingue della Mesoamerica, com'è chiamata tecnicamente l'area di alta cultura del Messico e dell'America Centrale. Queste parole comprendono i termini per la carta, la scrittura e certe preparazioni del mais. È una tentazione pensare che il mixe-zoque fosse la lingua degli olmehi, considerati la "cultura madre" di quella parte del mondo e che gli olmehi abbiano introdotto la coltivazione e il consumo del cacao nella Mesoamerica durante il II e il I millennio a. C. insieme agli altri elementi della vita civile.

Non parlo di introduzione involontaria del cacao: la storia botanica del cacao è complessa quanto la sua etimologia. La maggior concentrazione di specie selvatiche di cacao si trova nel bacino del Rio delle Amazzoni-Orinoco in Sudamerica, che è la più probabile sede della sua domesticazione. Per quanto ne sappiamo nessuno in Sudamerica utilizzò i semi se non mordicchiando il rivestimento bianco agrodolce che li ricopre nel baccello e forse mangiando un seme crudo o due. Non conosciamo come la *Theobroma cacao*, come la chiamò Linneo, si fece strada su fino alle coste della Mesoamerica. Il seme perde molto rapidamente la sua capacità riproduttiva, sicché è più probabile un processo graduale che non un singolo lungo viaggio da parte di missionari verso o provenienti dagli olmehi.

La prima traccia archeologica dell'uso del cacao proviene dalla costa meridionale del Guatemala. Scavando presso Santa Lucia Cotzumalhuapa un archeologo scoprì una piattaforma rettangolare con dei vasi pieni di semi di cacao sepolti cerimonialmente a ciascuno angolo. Egli fa risalire la sua scoperta alla prima metà del V secolo d.C. . I bassopiani caldi e umidi della costa guatemalteca del Pacifico erano le principali aree di coltivazione del cacao al tempo della Conquista spa-

gnola e la provincia del Soconusco, proprio a occidente, fu bramata dagli aztechi per via della superba qualità di cacao che vi veniva coltivata. Nel XVIII secolo il cacao del Soconusco era considerato così buono da essere riservato per l'uso della famiglia reale [spagnola, N.d.T.].

Non sappiamo che lingua venisse parlata sulla costa guatemalteca del Pacifico a quel tempo, dato che i cocci di ceramica privi di iscrizioni generalmente non parlano. Tracce più estese dell'uso del cacao ci vengono dai maya classici, che vivevano nel Messico meridionale, nel Belize e in parte del Guatemala, dell'Honduras e di El Salvador tra il IV e il V secolo d.C. . Sappiamo dei maya classici e del loro uso del cacao perché i loro cocci di ceramica parlano.

Conosciamo il cacao maya per via di una delle scoperte intellettuali più sensazionali degli ultimi trent'anni. Ne siamo a conoscenza perché ora siamo in grado di leggere la scrittura geroglifica maya: possiamo in effetti "leggere" fino all'80% dei geroglifici o li leggiamo nel senso che conosciamo i suoni per cui stanno i segni; che cosa significano i suoni è un altro discorso. Ma esiste un geroglifico che sta per i suoni "caca-w" e quello che voleva dire per i maya classici è lo stesso che per noi. Il geroglifico appare sui vasi di ceramica decorata cilindrici che fanno parte degli arredi funerari dell'aristocrazia maya, insieme a giade scolpite, spine di razza, ossa di giaguaro, perle e tutti gli altri ornamenti della nobiltà maya. I vasi sono dipinti con scene di guerra, vita di palazzo o divinità maya. Alcuni portano iscritto anche il nome del proprietario e qualcuno il nome dell'artista. C'era un re il cui nome

poteva essere Cacao, ma ora quella lettura sembra posta in dubbio. Aspetteremo e vedremo. Non c'è alcun dubbio che il cacao circolasse nei circoli più elevati tra i maya classici. Sfortunatamente i geroglifici non ci dicono come fosse consumato il cacao. Per questo dobbiamo allontanarci dalle iscrizioni per rivolgerci ai dipinti sui vasi. Uno dei più famosi vasi maya è quello del Princeton Art Museum, che raffigura quella che sembra una scena di palazzo, anche se sappiamo che la maggior parte dei partecipanti sono divinità. C'è un vecchio gentiluomo con un copricapo fiorito e seduto su un trono, due figure dagli abiti fantastici che si preparano a sacrificare un terzo personaggio e un gruppo di belle fanciulle, una delle quali tiene in mano



un vaso cilindrico e versa il liquido in un altro vaso cilindrico ai suoi piedi. Questo stesso gesto di versare da un vaso all'altro appare nei manoscritti aztechi del periodo della Conquista, identificato come metodo per fare la cioccolata. Il versamento provocava la schiuma, considerata il massimo della bontà gastronomica, il segno della qualità e l'oggetto di molte complicate operazioni culinarie, di scrematura, conservazione e sostituzione. Penso

che possiamo supporre che la giovane sul vaso di Princeton stesse preparando una schiumosa bevanda al cacao e che questo fosse un evento comune nei palazzi dei governanti delle città stato maya.

Non sapremo probabilmente mai le ricette esoteriche che si regalava la nobiltà maya. I maya classici finirono misteriosamente circa 650 anni prima della Conquista spagnola, anche se c'erano moltissimi maya di status sociale più umile all'arrivo degli spagnoli. Per resoconti concreti dell'uso del cacao dell'élite dobbiamo ora rivolgerci alle testimonianze spagnole dei costumi degli aztechi. È il 1520 e i soldati di Hernan Cortez sono a Tenochtitlan, l'attuale Città del Messico, che presenziano al pasto dell'imperatore azteco che conosciamo come Montezuma, ma che dovrebbe più correttamente essere chiamato Motecuhzoma Xocoyatzin, "il Giovane". Il cronista è Bernal Diaz del Castillo, che era presente ma scrisse molto dopo il fatto: «Ogni tanto gli portavano, in recipienti a forma di coppa d'oro puro, una certa bevanda fatta da cacao che dicevano prendesse quando stava per recarsi a visitare le sue mogli, ma al momento egli non aveva alcuna fretta, ma ciò che vidi fu che gli portarono oltre cinquanta grandi tazze di buon cacao schiumante e lui lo bevve e che le donne gli servivano questa bevanda con grande riverenza» (Diaz del Castillo 1910:2, 64). Perfino in questa breve citazione sono menzionate due preparazioni del cacao, quella afrodisiaca e l'altra. Motecuhzoma usava il cacao in più di un modo come facciamo noi oggi. Data l'ovvia importanza del cacao nella cultura azteca, ci aspettiamo di trovare informazioni di qualità nella grande etnografia compilata dal francescano Bernardino de Sahagun poco dopo la Conquista e in effetti è così. Il capitolo 13 del Libro Ottavo fa la lista del cibo dei signori, descrivendo parecchie centinaia di piatti – una cosa ben lontana dall'immagine che ha la gente del cibo di strane tribù, che di solito si immagina mangino come le bestie dei campi, ingozzandosi di qualsiasi cosa sia commestibile. Per la verità, questo è il cibo dei



Il dio Ek Chuah di fronte all'albero del cacao e alla spiga di mais. Affresco sulla scalinata, Cacaxtla, Messico.

A p. 6: Il vaso di Princeton (particolare). Princeton Art Museum.

signori, quello dei plebei era una cosa del tutto diversa e gli spagnoli espressero il loro stupore su quanto poco consumasse la gente umile. Persino Motecuhzoma aveva dei momenti puritani, quando esigeva di mangiare gli stessi alimenti rozzi e duri dei suoi soldati, piuttosto che le delicatezze degli altri re. Ma quando le voleva, c'erano molte varietà di cacao disponibili: "Poi, sdraiato all'interno della sua casa, finiva con la sua cioccolata – blu-verde, fatta di cacao tenero; cioccolata fatta con miele selvatico; cioccolata fatta con fiori, con vaniglia blu-verde; cioccolata al peperoncino rosso; cioccolata con fiori (uitzeocol); cioccolata rosa, cioccolata nera, cioccolata bianca" (Dibble e Anderson, Libro 8:39, tradotto M.D.C. Connors 1959:1982).

Non allarmatevi a sentir parlare di cioccolata e vaniglia blu-verde. Gli aztechi amavano il linguaggio floreale e selezionavano i colori in modo diverso dal nostro. Blu-verde per gli aztechi era il colore di ogni cosa buona e desiderabile. Se avessero dato come ricompensa ai bambini delle stelle di carta, il loro equivalente della stella d'oro sarebbe stato blu-verde. Secondo Sahagun il cacao, almeno in qualche formulazione, era bevuto soprattutto alla fine dei banchetti. Le donne aristocratiche, che mangiavano separatamente, non prendevano cacao, ma una farinata di chian, *Salvia*

hispanica, condita con peperoncino. Forse alle donne era vietata la varietà afrodisiaca, anche se è possibile che il cacao fosse loro del tutto vietato. L'aggiunta più comune per la nobiltà azteca alla cioccolata dopo pranzo era lo *xochinacatzli*, il fiore di *Cymbopetalum penduliflorum*, chiamato anche la divina spezia a spiga. È descritta da Popenoe (1916:405) col sapore simile a quello del pepe nero con l'aggiunta di un amaro resinoso. Altri hanno detto che sa piuttosto di noce moscata, anche se fu sostituita con la cannella dagli spagnoli. Questa non era affatto l'unica aggiunta possibile: quella che ci è più familiare è il *tlilxochite*, il fragrante frutto curato della *Vanilla planifolia*, l'orchidea vaniglia. Il *mecaxochitl*, il fiore del *Piper amalago*, un parente americano del *Piper nigrum*, la pianta del Vecchio Mondo che produce il pepe nero, costituiva un'altra possibilità. Si potevano usare i fiori di una tageta americana, *Tagetes lucida*, che non si deve confondere con quella europea, *Calendula*, o con le *Tagetes* dal forte profumo vendute per il letto in primavera. Si potevano aggiungere i semi di *piztle*, il *Calocarpum mammosum*, per dare il sapore di mandorle amare. I semi dolci e gustosi di *pochotl*, della specie *Ceiba*, venivano mescolati in parti uguali ai semi di cacao, per produrre una bevanda che si diceva facesse ingrassare molto.

cacao, cibo degli dei

L'*achiote*, la *Bixa orellana*, era utilizzata per profumare e colorare ed era probabilmente la sostanza colorante nel cioccolato rosso menzionato da Sahagun.

Quando gli spagnoli facevano commenti su quanto poco mangiasse l'azteco plebeo, non è chiaro se intendessero il consumo totale oppure il mangiare in contrasto col bere. Gran parte del nutrimento azteco proveniva da un'illimitata varietà di farinate di mais, che venivano bevute più che mangiate. Oggi questo è un genere di alimento che ci è totalmente alieno, dopo aver fatto la sua ultima comparsa nei libri di cucina della fine del Novecento che trattavano degli alimenti per i malati. Era perfettamente familiare agli spagnoli del XVI secolo, che avevano le loro *gachas* e *poleadas* in patria e non trovavano niente di strano nell'*atolli* azteco.

La base della maggior parte delle farinate azteche era il mais. Poteva essere macinato verde, maturo oppure maturo e tostato. La preparazione di mais più comune e il pilastro della vita azteca era la tortilla, che era fatta di mais cotto e immerso in acqua e calce per eliminare la pellicola esterna, macinato a formare una pasta, appiattito in tortille e tostato. Se non usavate la pasta per fare le tortillas, potevate diluirla con acqua, cuocerla e produrre un altro tipo di *atolli*. A tutte queste farinate veniva aggiunto cacao macinato per tirarle su.

L'accento sull'uso del cacao come alimento elitario è contraddetto dall'inclusione del cacao tra le razioni dell'esercito azteco, che comprendevano «grani tostati di mais, farina di mais, farina di fagioli, tortillas fragranti, tamales cotti al sole, grandi carichi di peperoncino, panetti piatti di cacao macinato, tutto questo in grande quantità» (Duran 1964:202).

Il cacao seguiva gli aztechi o i giovani nobili aztechi, in ogni caso, nella tomba come offerta funeraria. Infatti, il cacao aveva forti connessioni con il divino, essendo una delle scoperte dell'eroe culturale Quetzalcoatl, insieme alla «giada, al bel turchese e l'oro, l'argento, la conchiglia rossa e quella bianca» (Bierhorst 1984:27) e le piume di vari uccelli.



Motecuhzoma II in una stampa ottocentesca.

Da dove ottennero gli aztechi il cacao che consumavano in così grande quantità e che era così importante per loro? Difficilmente l'arido e fresco altopiano messicano era il luogo adatto a coltivarlo. Doveva giungere tramite il commercio e come tributo dalle province nei bassopiani caldi e umidi che gli aztechi controllavano. Una delle fonti principali era la provincia del Soconusco, già menzionata. Poiché controllavano questa preziosa risorsa, gli abitanti del Soconusco erano famosi per la loro ricchezza e arroganza, e non era solo una posa, dato che avevano cacciato indietro gli eserciti di Motecuhzoma il Vecchio, un antenato di Motecuhzoma il Giovane, di cui abbiamo descritto prima le abitudini bevitorie. Fosse commercio o tributo, si stima che la capitale azteca ricevesse ogni anno 980 carichi di cacao. Un carico, cioè ciò che poteva essere trasportato da una persona, dato che gli aztechi non avevano bestie da soma, equivaleva a 3 *xiquipile* (un *xiquipil* valeva 20 *zontles* e uno *zontle* equivaleva a 400 semi di cacao). Perciò un carico valeva 24.000 semi di cacao. Cento di questi semi potevano compra-

re un piccolo mantello di cotone; con 12 potevate ottenere i servizi di una prostituta se usavate i semi come moneta invece di consumarli. Se venivano ricevuti 980 carichi di cacao ogni anno, ce n'era una grande quantità in magazzino e tenuta meglio di quanto ci viene fatto credere, oppure il racconto di Herrera y Tordesillas di quella che si potrebbe chiamare la "Grande Rapina di Cacao del 1520" esagerava ampiamente la ricchezza di Motecuhzoma: «Essi (gli spagnoli) entrarono in un magazzino del cacao di Montezuma dove c'erano più di 40.000 carichi che erano una grande ricchezza allora, e vale molto di più ora, perché ogni carico vale 40 *castellanos* ... Il cacao era in contenitori così grandi che sei uomini non riuscivano a circondarli; erano intonacati fuori e dentro e sistemati in file. ... Quella notte rubarono seicento carichi e svuotarono solo sei contenitori» (Herrera y Tordesillas 1601,1:280). Il cacao era venduto anche nei grandi mercati aztechi, presumibilmente a chiunque potesse permettersi di pagare il prezzo richiesto, fosse nobile, mercante o straniero. Dal testo di Sahagun sembra che ci fossero due tipi di venditori di cacao, che forse corrispondono grosso modo alla nostra classificazione in dettagliante e grossista. Dobbiamo far notare che non c'è genere dei nomi in azteco, per cui trasformare la dettagliante in donna e il grossista in uomo è un artificio (sessista, N.d.T.) letterario moderno: «La venditrice di buona cioccolata [è] una che macina, che fornisce alla gente la bevanda, i pasti. Ella macina [i semi di] cacao, li schiaccia, li rompe, li polverizza. Li sceglie, li seleziona, li separa. Li inzuppa, li infradicia, li imbeve. Aggiunge poca acqua, con parsimonia, li aerea, li filtra, li cola, li versa avanti e indietro, fa formare loro una spuma, li fa schiumare; rimuove la schiuma, la fa ispessire, seccare, vi versa acqua, vi mescola dentro acqua. Il Venditore di cacao [è] un proprietario di cacao, un padrone di campi di cacao, di alberi di cacao o un importatore, un viaggiatore con mercanzia, un viaggiatore o un dettagliante che vende in singoli lotti. Il buon venditore

di cacao vende [semi di cacao che sono] sviluppati, pieni, rotondi – ciascuno rotondo, solido, ciascun tipo, scelto, selezionato.

Il cattivo venditore di cacao, [il cattivo] mercante di cacao, l'imbrogliatore contraffà il cacao.

Vende semi di cacao che sono posti su cenere bollente, tostati, gonfiati con il fuoco ... [con] pasta di semi d'amaranto, cera, noccioli di avocado, traveste il cacao; li copre con gusci di cacao e li pone nei baccelli di semi di cacao» (Dibble e Anderson, Libro 10: 65).

Nonostante le deprecabili attività del cattivo mercante, il cacao conobbe un successo istantaneo presso i conquistadores spagnoli, che sembra abbiano avuto bisogno solo di pochi incoraggiamenti a provare piatti nuovi: «I due aztechi assaggiarono cibi diversi e quando gli spagnoli li videro mangiare, cominciarono anche loro a servirsi di tacchino, stufato, torte di mais e a godersi il cibo con molte risate e scherzi. Ma quando venne il momento di bere il cioccolato che era stato portato loro, quella bevanda tanto grandemente apprezzata dagli indiani, ebbero timore. Quando gli indiani videro che non osavano bere, assaggiarono ogni contenitore di zucca e gli spagnoli spensero la sete con cioccolata e capirono che bevanda rinfrescante fosse» (Duran 1964:266). In effetti gli spagnoli ne furono così entusiasti da sostenere che bere cioccolata impedisse il morso del serpente e che una tazza di cioccolata al mattino fosse tutto il cibo di cui avevi bisogno, anche in viaggio. Con questo genere di pubblicità e l'altro stimolo derivante dall'essere un mezzo di scambio, oltre che una merce, il cacao era pronto a cominciare il suo



viaggio di conquista dal Nuovo Mondo conquistato al Vecchio Mondo conquistatore.

L'impressione che vorrei lasciarvi alla fine di questo breve sommario degli inizi della storia del cacao riguarda l'importanza di evitare un punto di vista eurocentrico e piuttosto razzista, che ci tenta tanto quando parliamo dei successi del Nuovo Mondo: le piante coltivate americane non erano là in attesa di essere prese dagli europei per tirarne fuori qualcosa. Erano il prodotto di civiltà complesse e profondamente radicate che le avevano selezionate e migliorate attraverso i millenni e le utilizzavano in una quantità di modi altamente sofisticati. Quando dicevo che il cacao era il dono del Nuovo Mondo intendevo dire che nel campo della domesticazione delle piante, come in tanti altri campi, l'America era uguale al Vecchio Mondo.

L'articolo di Mrs. Sophie D. Coe "Cacao: Gift of the New World" è stato pubblicato in Alex Szogyi (a cura), *Chocolate. Food of the Gods*, Greenwood Press, cap. 15 pagg. 147-153. Ringraziamo il prof. Michael D. Coe per il permesso di traduzione.

"La grande Tenochtitlán", particolare delle venditrici di mais, affresco di Diego Rivera, Palazzo Nazionale, Città del Messico.

Bibliografia essenziale

Bierhorst J., *Four Masterworks of American Indian Literature*, Tucson, AZ, 1984; Diaz del Castillo B., *The True History of the Conquest of New Spain*, London, 1910; Dibble C. E. – Anderson A. J. O., (trad.) *General History of the Things of New Spain: Florentine Codex*, Santa Fe, NM, 1950-52; Duran D., *The Aztecs: The History of the Indies of New Spain*, New York, NY, 1964; Herrera y Tordesillas A., *Historia general de los hechos de los Castellanos*, Madrid, 1601; Martir de Anghiera P., *Décadas del nuevo mundo*, Buenos Aires, 1944; Morrison S. E. (trad.) *Journals and Other Documents on the Life and Voyages of Christopher Columbus*, New York, NY, 1963; Oviedo, Gonzalo Fernandez de, *Historia general y natural de las Indias*, vol 117, Madrid 1959; Popenoe W., "Batido and Other Guatemalan Beverages Prepared from Cacao", in *American Anthropologist* N.S., 21: 1916:405.

Theobroma cacao L.

Nato nelle giungle del Rio delle Amazzoni e dell'Orinoco, il cacao fu addomesticato e si diffuse in Mesoamerica secondo percorsi ancora controversi.

Flavia Busatta

La pianta del cacao, la *Theobroma cacao* L., che botanicamente appartiene alla famiglia delle *Sterculiaceae*, è figlia della foresta pluviale tropicale di cui, allo stato selvatico, fa parte del sottobosco. Il limite di diffusione del cacao varia entro 18° ÷ 20° a nord e a sud dell'Equatore.

Il cacao cresce bene in condizioni di minima variazione del tasso di umidità atmosferica in zone ombrose e poco ventilate. e si trova in macchie di varie dimensioni al riparo sotto alberi più alti, soprattutto leguminose azotofissatrici del genere *Inga*, *Gliricidia* ed *Erythrina*, dette "madri del cacao". La riproduzione e la conseguente distribuzione a macchie degli arbusti di cacao selvatico è dovuta agli animali che defecano i semi non digeriti.

È accertato che le basseterre della foresta pluviale del bacino del Rio delle Amazzoni e dell'Orinoco sono le terre dell'origine evolutiva del cacao selvatico. Il genere *Theobroma* data indietro nel tempo di milioni di anni, ma la *Theobroma cacao* L. è una specie recente risalendo solo a dieci, quindicimila anni fa. Si pensa che la *Theobroma cacao* derivi dall'incrocio delle specie selvatiche *Theobroma pentagona* e *Theobroma leiocarpa*. La pianta del cacao allo stato selvatico cresce per circa 3 o 4 metri, in piantagione dai 4 ai 10, nel corso dei quarant'anni e più di vita (può arrivare al centinaio d'anni) e si riconosce nel sottobosco per il tetto di

brillanti nuove foglie, rosse a causa della grandi quantità di antocianine, che spiccano sul verde cupo delle foglie mature. Il tronco del cacao è caratterizzato da "palchi" di cinque o sei braccia e da altri rami che crescono dal tronco, detti *lorquette*, che all'estremità ramificano in altri palchi che crescono contemporaneamente al fusto principale disposti a ventaglio e inclinati di circa 60° rispetto al terreno. Se l'apice primario viene danneggiato prima della crescita delle *lorquette*, dalle radici spuntano dei fittoni detti *chupons* o *suckers*. L'insieme dei rami principali e secondari crea una specie di tabernacolo al di sotto delle grandi "madri del cacao" o degli alberi della gomma (*Haevea brasiliensis*). Il cacao è una pianta cauliflora: i fiori crescono diretta-

mente sul tronco scuro e ricco di muschio stagliandosi come piccole stelle bianche. Formiche e piccoli insetti come moschini e pappataci (*Euprojannisia* e *Forcipomyia* della famiglia delle *Ceratopoginidae* e dei *Cecidomyididae*)



Theobroma cacao L. dal volume *Medicinal Plants* di Kohler.
A p. 11: *Theobroma cacao* L. in una stampa botanica dell'Ottocento.

sono gli impollinatori dei fiori di cacao che non permette l'autoimpollinazione. Solo 5 fiori su 100 danno frutti in forma di larghi baccelli delle dimensioni di un melone, che crescono come frutti direttamente dal fusto e dai rami più grossi dell'albero. I baccelli crescono lentamente per i circa quaranta giorni che seguono l'impollinazione, quando lo zigote va incontro alla prima divisione cellulare. A questo punto l'embrione, il futuro baccello di cacao, cresce velocemente per circa 75 giorni, mentre per giungere a maturazione sono necessari tra i cinque e i sei mesi. I chicchi, o fave di cacao, si trovano all'interno dei baccelli, dove ve ne sono usualmente trenta o quaranta. La pianta, che dà circa 20 ÷ 30 frutti, comincia ad essere produttiva dopo otto ÷ dieci anni e continua a fruttificare fino a quaranta. I frutti maturi possono essere di color giallastro, arancione o rosso vivo. In ogni baccello vi sono 20 ÷ 50 chicchi di cacao ricoperti da una polpa bianca, che fermentata diventa rossastra, da cui si può ricavare una bevanda. La polpa contiene delle sostanze inibitrici della germinazione, ma nel contempo è la chiave della strategia riproduttiva dell'albero del cacao: nutritivamente molto ricca essa è la dolce ricompensa per scimmie, uccelli, pipistrelli, scoiattoli ed esseri umani che sono in grado di aprire gli spessi baccelli del cacao liberando così i semi imprigionati all'interno. I baccelli maturi, infatti, non cadono dall'albero e perciò sarebbe impossibile la riproduzione in assenza di agenti esterni. Una volta esposta la polpa comincia a fermentare, un processo che distrugge gli inibitori della germinazione e i semi, che siano all'interno di un baccello aperto o sul terreno ricco di detriti e umori del sottobosco della foresta pluviale, possono così cominciare a germogliare. Le dozzine di semi cotiledoni, risparmiate dalla masticazione per il loro sapore amaro dovuto agli alcaloidi, tra cui la caffeina e la theobromina, defecati, danno vita a nuove piante di cacao. I primi raccolti di baccelli di cacao da piante selvatiche da parte delle prime popolazioni amazzoniche avvennero non per procurarsi i semi che danno il cacao, ma la polpa del frutto. Gli orti

giardino primitivi erano un insieme di vegetazione spontanea del sottobosco della foresta e di specie vegetali addomesticate. Gli esseri umani giocarono un ruolo fondamentale nel plasmare la "foresta vergine" e nella distribuzione delle piante di cacao selvatiche dell'Amazzonia primitiva. I movimenti migratori delle popolazioni preistoriche dell'area lungo i fiumi e i corsi d'acqua dell'alto bacino del Rio delle Amazzoni, in Ecuador e Colombia, e dall'alto Orinoco in Venezuela, luoghi d'origine del cacao, dispersero i semi delle specie *Theobroma* e della affine *Herrania*. Anche oggi gli indios brasiliani Arawete e Azurini, che occupano la *terra firme* della foresta amazzonica, coltivano il *Theobroma speciosum* nei loro orti giardino; benché alcuni ottengano una specie di cioccolato grezzo, è la polpa bianca e zuccherina attorno ai semi di *Herrania* e *Theobroma* che viene mangiata, anche se in Costa Rica i Bri Bri sfruttano i semi per un'amara bevanda. Richard Shultes, in base all'analisi della diffusione delle varietà di piante selvatiche, ipotizza che la propagazione della *Theobroma cacao* dal Sud America, ad opera delle popolazioni indigene preistoriche, iniziò qualche migliaio di anni fa dal bacino dell'Orinoco verso il Brasile attraverso il Rio Negro e il Rio Casiquiare, lungo il percorso che unisce i bacini dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni. Dagli orti giardino lungo il grande fiume, i semi furono trasportati



lentamente fino alle umide foreste della costa atlantica del Sud America settentrionale e poi a nord nelle Guaiane e in Venezuela.

Benché il cacao sia in genere piantato sotto i 1000 metri, in Venezuela riesce a crescere fino a quote attorno ai 4000 e fino a 3000 metri in Colombia. Questo avrebbe permesso la diffusione dei semi fino all'angolo più nordoccidentale della Colombia nell'umidissima regione del golfo di Urubá, da cui il cacao raggiunse Panama, il Costa Rica, il Nicaragua, l'Honduras, il Guatemala e il Messico senza dover superare la barriera ecologica delle regioni aride. Nel 1600 a.C. le vie commerciali precolombiane marittime tra l'Ecuador e il Messico erano ampiamente collaudate, perciò i baccelli di cacao potevano essere trasportati facilmente lungo la costa settentrionale del Venezuela, attraverso i Caraibi fino alla costa sudorientale del Costa Rica; oppure essi potevano seguire la via della costa

cacao, cibo degli dei



Vaso maya del periodo Classico raffigurante uno scriba.

settentrionale del Venezuela fino alla penisola della Guajira in Colombia e di qui raggiungere Panama e il Costa Rica a ovest dove nella penisola Nicoya sono state trovate tracce di bevande ricavate dalla polpa del cacao, risalenti al 600 - 200 a.C., lungo le rotte commerciali maya. Tuttavia, poiché la fertilità dei semi di cacao declina dopo poche settimane è probabile che la diffusione della coltivazione della pianta fosse accompagnata da una propagazione vegetativa nei percorsi di lunga distanza. Scavi nella valle dell'Ulua, in Honduras, hanno portato alla luce delle ceramiche pre-olmeche datate tra il 1600 e il 1100 a.C., fini e delicati vasi cerimoniali decorati col glifo olmeco del soprannaturale, che probabilmente erano usati per la cioccolata, visto che la zona produce un ottimo cacao. Le

antiche civiltà mesoamericane consideravano la cioccolata un medium perfetto per i rituali e i sacrifici per l'analogia dei rossi baccelli con il cuore della cioccolata fusa con il sangue, linfa della vita.

Oltrepassato l'istmo di Panama il cacao si sviluppò in due forme distinte: il cacao *criollo* in Mesoamerica e il cacao *forastero* in Sud America. Non è chiaro se queste due popolazioni di cacao siano sorte per effetti biogeografici secondo la "teoria dei rifugi" o per opera degli esseri umani che portarono la specie originaria lungo le vie commerciali precolombiane fino al Messico. Delle tre specie di *Theobroma* che abitano la regione, *T. angustifolium*, *T. bicolor* e *T. cacao*, fu quest'ultima ad essere coltivata fin dai tempi preistorici. Secondo Holdridge il primo tipo ad

essere coltivato fu quello chiamata dagli spagnoli *lagarto*, dal nome del Guatemala. Molti pensano che il *lagarto*, una qualità di cacao *criollo*, sia stato il cacao originario per primo addomesticato in Mesoamerica in tempi preistorici. Altri pensano invece che la forma primigenia sia il *lacandone*, un tipo raro che cresce rampicante come una vite nella selva Lacandona in Chiapas e che dà piccoli baccelli con dieci nervature al posto di cinque. Nei cenote dello Yucatán vi è anche la specie *Theobroma pentagonum*, che somiglia al *criollo*, ma anch'essa con dieci nervature al posto di cinque, come quello lacandone.

I cronisti spagnoli narrano che i maya identificavano almeno quattro tipi di cacao, tutti della qualità *criollo*, in base alla forma e al colore degli alberi e dei baccelli. In questa suddivisione era compreso il tipo detto in nahua *tlacachuaquahuil* (cacao umile) che proveniva da baccelli piccoli e serviva come bevanda più che come merce. Negli appezzamenti file di alberi di cacao intercalati da *Theobroma bicolor* (chiamata dai maya *pataxte*) e *Gliricidia sepium*, si alternavano agli orti coltivati a manioca (cassava). L'uso del cacao, dunque, si differenziò al passaggio dell'istmo di Panama: infatti in Sud America gli indigeni continuarono a mangiare la polpa dolce, da cui ricavano anche una bevanda fermentata inebriante, continuando a scartare i semi.

Il confine orientale della provincia colombiana di Choco, che va da nord a sud lungo la costa occidentale, sembra essere il confine ideale tra le due varietà di cacao e i due diversi modi di utilizzarlo: a nord si fa la cioccolata, a sud si mangia la polpa, anche se una delle bevande tradizionali del Nicaragua, il *pinolillo*, è ancor oggi ottenuta dalla polpa della *Theobroma bicolor*. Gli indigeni della Mesoamerica, che scoprirono il segreto della torrefazione dei chicchi lasciati fermentare nei baccelli, iniziarono la storia del cacao che, come bevanda e come chicco, divenne una componente fondamentale della loro cultura e del loro commercio.

Bibliografia essenziale

Young A. M., *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao*, Washington and London, 1994;

Szogi A., ed., *Chocolate: Food of the Gods*, Westport, CN, 1997; <http://sciencebulletins/amnh.org/biobulletin/biobulletin/story735.html>; http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Theobroma_cacao.html; <http://plants.usda.gov/plants/>; <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/proceedings1993/v2-475.html>.

Qualità del cacao



Sopra: il frutto - baccello del cacao.

In centro a destra: Vari tipi di baccelli di cacao.

In centro a sinistra: il baccello aperto mostra la polpa bianca che avvolge i semi ovvero i chicchi di cacao.

Sotto: I chicchi o fave del cacao prima della tostatura.

I tre tipi di *Theobroma cacao* coltivati oggi, il *criollo*, il *forastero* e il *trinitario* si distinguono per il colore e la struttura dei baccelli, il colore dei chicchi e per il numero di chicchi per baccello.

I *criollo* sono oggi riconosciuti in quattro specie delle quali il *lagarto* messicano (o *pentagona*), il nicaraguense (o *cacao real*) e il colombiano furono probabilmente addomesticati dai maya e si trovano soprattutto in Centroamerica.

Molti pensano che la qualità *criollo* probabilmente sia sorta da mutazioni spontanee e successiva stabilizzazione delle caratteristiche fenotipiche di omozigoti recessivi tipici delle popolazioni botaniche isolate come quelle propagatesi oltre l'istmo di Panama e alla periferia del luogo di nascita originario. Benché la teoria della diffusione del cacao attraverso le vie commerciali pre-colombiane sia la più accreditata, alcuni studiosi come Cuatrecasas, pensano che il cacao selvatico fosse indigeno anche in alcune zone della Mesoamerica.

I *criollo* mesoamericani mostrano i baccelli maturi rossi o gialli, hanno scorza sottile con profondi solchi e una trama a verruche, portano molti cotiledoni (chicchi o fave) bianchi o porpora pallido, hanno un fine sapore, sono poco astringenti e richiedono una breve fermentazione per dare cioccolato.

I *forastero* hanno una scorza spessa e liscia di color rosso porpora e hanno forti proprietà astringenti. Si dividono in due tipi: l'Alto Amazzonico, in genere selvatico e semiselvatico, e il Basso Amazzonico o *amelonado*. La popolazione più comune è la *forastero*, che comprende quasi il 90% della produzione mondiale, con il tipo *amelonado* oggi il più diffuso, soprattutto in Brasile e in Africa occidentale. Si pensa che il tipo *forastero* sia stato addomesticato da specie selvatiche dalle popolazioni dell'alto bacino del Rio delle Amazzoni e dell'Orinoco, ma esso per secoli non fu usato per i chicchi se non, dopo la Conquista, nella sua varietà venezuelana.

La varietà *trinitario*, nella sua vasta gamma di ibridi, fu il risultato di un uragano che colpì Trinidad verso la fine del XVIII secolo. In seguito a tale disastro si notarono nuovi tipi di alberi di eccellente qualità sorti dall'ibridizzazione delle qualità *forastero* e *criollo* che crescevano a Trinidad. I migliori ibridi furono introdotti in Venezuela verso il 1825 e, successivamente, in molte altre regioni di produzione del cacao. Più resistente e produttivo del *criollo*, il *trinitario* combina il vigore del *forastero* con le buone qualità del *criollo*. Commercialmente è considerato come un cacao 'fine' o 'Premium'.





Maschera con incisioni, cultura olmeca (dal sito <<http://www.rose-hulman.edu/~delacove/olmecs/>>).

 Culture madri

La via olmeca del cacao

Nella Mesoamerica il cacao fu apprezzato per i chicchi più che per la polpa. Molti pensano che la scoperta della torrefazione e della cioccolata fu olmeca: quali prove vi sono a sostegno?

Romolo Santoni

Ogni volta che si prova a cercare in Mesoamerica le origini di qualche cosa, che sia uno stile, una usanza o altro, si finisce immancabilmente per affondare (nel vero e più ampio senso del termine) nei pantani dell'Olman, fra le storie dei suoi più fertili e antichi abitanti, gli olmeca. Pensare che questi, che furono i più antichi mesoamericani, abbiano dato il via ad ognuna delle caratteristiche che formano la base delle culture che abbiamo raccolto nell'unico concetto storico-culturale di "Mesoamerica", è ormai diventato un meccanismo automatico, vorrei dire inconscio, negli studiosi. Ogni invenzione viene subito ricondotta al Popolo del Giaguaro e poi puntualmente o almeno quasi sempre, se ne incontrano le prove, dirette o indirette, che confermano la veridicità di questa priorità olmeca. Già ai tempi dei primi studi sulla cultura olmeca, si era riusciti ad attribuire ai portatori di questa antica cultura la invenzione di decine di caratteristiche tipiche (anche se non esclusive) della Mesoamerica (che costituivano cioè il substratum comune dei popoli dell'area): il centro cerimoniale, la piramide a gradoni, il basamento piramidale, le steli, le colonne, l'uso dell'*hule* (il caucciù), il gioco

della palla (*tlachtli*), il tipo di ornamenti, l'utilizzo della giada, il concetto della felinità come rappresentativa della Madre/Terra, l'uso delle colonne, le offerte massive, le sepolture nei centri cerimoniali e molti altri (Bernal 1968).

Negli anni successivi alcune di queste attribuzioni di invenzioni hanno trovato ampia e definitiva conferma (il *tlachtli*, per esempio) ed altre completamente nuove hanno trovato nella coscienza dei contemporanei il loro alveo nell'ambito della parabola storico-culturale olmeca: la scrittura, prima fra tutte, la scultura in legno (ma questo lo si immaginava), il sistema storiografico, aspetti del mondo simbolico, i modelli economici, il sistema del commercio e le sue rotte.

Proprio a proposito delle rotte del commercio ho avuto modo di parlare in più occasioni (Santoni, 1990) e ho avuto modo di sottolineare come, a mio avviso, su queste rotte, che, appunto, e per primi, gli olmeca fissarono, si sviluppavano non solo gli scambi di materie prime e prodotti della attività umana (manufatti, prodotti tropicali, piume, ecc.), ma anche delle idee che fiorivano nei luoghi più diversi e reconditi della Mesoamerica, fornendo le basi e i canali della trasformazione culturale.

In tal modo, ho avuto modo di illustrare come in questi stessi percorsi, proprio per le cose che vi circolavano, si sia giocata la partita decisiva dell'assetto mesoamericano fra olmeca e post-olmeca.

Ma quali erano questi prodotti? Certamente le materie prime più trasportabili, come pietre preziose e semipreziose, in un senso, e i prodotti finiti (statuine, ornamenti e utensili), nell'altro senso. Poi transitavano molti prodotti che nascevano naturalmente o comunque si potevano trovare in taluni punti e non in altri.

La Mesoamerica offriva un panorama estremamente variegato, con alte montagne e profonde depressioni, aspri deserti e folte giungle: l'economia del mondo olmeca (come poi lo sarà di tutto il resto della storia precolombiana mesoamericana) crebbe e disegnò le sue complesse articolazioni su questa varietà. Così l'ossidiana e le pietre dell'Altopiano rifornivano gli artisti/artigiani dell'Olman, mentre ceramica olmeca e *caras-de-niños* diventavano il carattere dominante della tradizione di cultura materiale di siti come Tlatilco, Tlapacoya e Chalcatzingo. Ma l'Olman, che formava quasi certamente la parte focale di tutte le strade del commercio, non era soltanto il posto dove la materia prendeva le forme delle idee degli

cacao, cibo degli dei

uomini. L'attività trasformatrice dell'uomo non esauriva la gamma delle possibili soluzioni ornamentali e dei possibili oggetti di desiderio: le piume, soprattutto quelle di uccelli tropicali, erano sicuramente un elemento facilmente reperibile in natura nelle selve dei bassipiani e diventavano un prezioso e prestigioso status symbol indosso ai personaggi del potere dei centri degli Altipiani. Per altro il mais era una pianta così versatile che non aveva bisogno di diventare oggetto di scambi di vaste dimensioni; e così fagioli, zucca o peperoni. Queste piante, non a caso fornivano ovunque la base alimentare della comunità mesoamericana. Ma altre piante crescevano solo in taluni punti e non in altri e alcune di esse era possibile renderle oggetto di scambio anche per lunghi tragitti.

Di tutto questo abbiamo ampie testimonianze provenienti dal periodo della Conquista: il grande mercato di Tlatelolco, città gemella (così almeno tutti dicono, ma non è mai chiaro che cosa si intenda) di Tenochtitlan, capitale (ma meglio sarebbe dire "città-stato") del popolo mexica era un luogo che gli spagnoli, che per primi (e, praticamente, per ultimi) lo videro, descrissero con parole di grande meraviglia per la ricchezza, la quantità e la varietà delle merci che essi vi notarono e le

decine di migliaia di venditori e compratori che giornalmente vi si ritrovavano.

La cosa che essi osservarono era anche il fatto che molti dei prodotti non erano coltivati nella Valle del Messico, terra fredda (secondo i parametri mesoamericani), ma dovevano venire per forza dalle basse terre, calde e umide. Fra tutti i prodotti sicuramente quello che oggi, per il successo che ha fra i contemporanei, è più in grado di sollevare l'interesse e colpire l'immaginario, aprendovi scenari di intensa tropicalità e di fascinazioni esotiche, è il cacao. Cibo degli dei, secondo una definizione a metà fra una percezione mesoamericana ed una interpretazione tutta mediterraneo-classicista, sicuramente oggetto principe degli scambi (per il vantaggiosissimo rapporto trasportabilità/preziosità), in qualche modo moneta (ma questa idea è un altro di quegli adattamenti concettuali alla comprensibilità occidentale sul quale ci sarebbe molto da eccepire), il cacao colpì subito i primi "visitatori" europei del Nuovo Mondo.

Uno di questi viaggiatori descriveva la preparazione della polvere di cacao con dovizia di particolari, indicando le molte spezie, ma soffermandosi soprattutto sulla "schifosissima" bava che emergeva

dai recipienti dove la polvere dall'orrendo colore veniva mescolata a liquidi e spezie, affermando - con una lungimiranza degna di notazione ultrasecolare - che mai i popoli "civili" del mondo cristiano avrebbero potuto apprezzare quell'orrendo intruglio che gli indigeni chiamavano chocolatl.

Sophie e Michael D. Coe, che hanno scritto invece uno dei testi sul cacao, anzi sulla cioccolata, di più evidente successo, per il valore e la completezza, (S. D. Coe - M. D. Coe, 1996), testo che è diventato una tappa obbligata per chi vuole occuparsi del tema, riallacciano agli olmeca l'inizio della coltivazione della pianta del cacao.

Ma dopo aver segnalato il fatto che olmeca (almeno quelli dell'area dell'Olman, visto che "olmeca" ad un certo punto erano da considerarsi tutti gli abitanti della Mesoamerica) e mixe-zoque possono costituire i due punti estremi di una filiazione, che la parola mixe-zoqueana *kakawa* sarebbe da far risalire ad un proto-mixe-zoque di 3000 anni fa (ricostruito con il metodo della glottocronologia) ed aver infine notato, rifacendosi a Justesson, che questa parola poi dovrebbe essersi diffusa come uno dei molti prestiti linguistici della famiglia mixe-zoqueana, si limitano alle evidenze archeologiche e non possono che fermarsi lì, per quanto riguarda cacao e olmeca. Nonostante ciò questo è sufficiente per i due autori per opinare una probabile origine olmeca della addomesticazione del cacao.

Però, a ben guardare, la glottocronologia non fornisce dei dati così certi e inconfutabili o, almeno, non così universalmente condivisi. Anzi, c'è molta reticenza nel mondo scientifico, pur riconoscendone talune validità. Poi la stretta attenzione alle evidenze e ai metodi archeologici, se dà la certezza (tutta da vedere) scientifica del dato, stringe in un angolo troppo angusto il piano ipotetico.

Per capirne di più, o, più esattamen-



Cabezone, cultura olmeca, Parco Archeologico di La Venta, Villahermosa, Messico.

te, per cercare di avere un quadro un po' più articolato, bisogna invece uscire dai recinti stretti dell'attinenza pura alle evidenze archeologiche ed avventurarci lungo i sentieri della ricostruzione etnostorica.

La storia possibile del cacao in tempi olmeca non può che legarsi a quelle che furono le vicende della più generale storia di questa cultura. Una storia che prende il via intorno al XX-XVI sec. a.C., quando dalle terre dell'Olman, dove allora probabilmente si parlava una lingua antenata delle moderne lingue della famiglia mixe-zoque, prende il via quello che potremmo chiamare (in senso molto lato) un movimento culturale, che ben presto coinvolge in una precisa visione del mondo tutta la Mesoamerica (Gonzalez Lauck Rebecca, 1988). Proprio come effetto di questo processo è possibile oggi sostenere che "ad un certo punto tutti i Mesoamericani erano olmeca". Il legame dunque fra olmeca ed odierni mixe-zoque, può essere paragonato all'incirca al rapporto fra l'intera parabola della cultura romana e gli attuali abitanti dell'area laziale. Ma non è neanche esattamente così. Per quanto ne sappiamo, l'olmechizzazione della Mesoamerica non fu un fatto giocato sulle punte d'ossidiana e sulla forza dei guerrieri, ma sulla potenza, meno apprezzabile sul piano concreto, ma comunque ben più solida, del consenso totale, profondo, ideologico, attribuito dalle genti di tutta l'area al pensiero nato nelle umide giungle dell'Olman.

Nel loro espandersi, i primi olmeca cominciarono a disegnare una precisa rotta commerciale e su quella rotta poi (su questa come accadrà su altre, per tutto il resto della storia precolombiana mesoamericana) passeranno le idee della intelligenza indigena. La trasformazione di un panorama di insediamenti solo vagamente similari, in una umanità culturalmente omogeneizzata dal denso intreccio di caratteri comuni, che daranno il senso al concetto storico-culturale

di "Mesoamerica", sarà l'immanicabile esito di questo diffondersi.

Ma se la "conquista" si realizzerà sul piano dei saperi, non altrettanto avverrà quando nuovi saperi, nuove idee sul mondo, si affacceranno sulla scena mesoamericana. Dopo secoli di egemonia incontrastata, la cultura olmeca si troverà dopo il IX secolo a fronteggiare infatti, un nuovo poderoso (e forse non solo uno) movimento culturale, la cui probabile origine si colloca sull'Altopiano.

La reazione di una olmechità che ora non gestisce più l'avanzata inarrestabile di una filosofia che non trova paragoni e rivali per raffinatezza e complessità (caratteri che gli diedero il dominio sulla Mesoamerica), ma si definisce in molteplici centri elitari che controllano gli effetti e i privilegi di un potere multisecolare, è quella consueta in simili casi: arroccamento sulle posizioni filosofiche, politiche, economiche e militari. Di fronte al proporsi di nuove istanze intellettuali e al dilagare di nuove interpretazioni del mondo, il potere olmeca scoprirà la importanza vitale del controllo di quella via, ormai con i secoli ben affermata, attraverso la quale scorrono le merci e le idee e con le une e le altre si affermano, confermano, ma anche si trasformano e si sgretola-

no poteri, privilegi e ricchezze di ogni tipo.

La sconfitta, prima di tutto consumata sul tavolo delle idee, sarà totale e devastante anche sul piano politico e militare, oltretutto economico.

E il cacao?

Che il più caldo e umido spazio della calda e umida regione del Golfo, che gli Azteca chiamavano Olman, fosse una terra di caucciù lo sappiamo da sempre: Olman significa proprio questo.

Sappiamo anche che la distribuzione mixe-zoque di oggi e, ricostruendo, anche di ieri, si allungava dall'Olman a tutta la regione dell'istmo fino al Soconusco, per eccellenza la terra del cacao.

Sappiamo anche ormai (o almeno alcuni di noi lo sostengono) che all'indomani della fine olmeca (fra VII e V sec. a.C.), un nuovo assetto politico e culturale ricompose l'unità della regione istmica e questo fu possibile tramite un asse di fioritura a tutti i livelli che comprendeva dall'Olman al Soconusco ed aveva in Izapa uno dei centri più imponenti e importanti. Oggi Izapa è significativamente coperta di piantagioni di cacao. Ma per quanto ci risulta oggi l'importanza del Soconusco in tempi precedenti, quelli dell'egemonia olmeca, non era così elevata. Sicuramente lo era meno dell'Olman e



Vaso olmeco, Detroit Art Museum.



Sopra: Altare; *Cultra olmeca*, Museo di La Venta, Villahermosq, Tabasco, Messico.
A p. 19: Stela 22 di Izapa.

probabilmente meno della rotta che portava alla Valle del Messico. Si potrebbe notare che anche l'Olman è terra di coltivazione del cacao e pensare che il Soconusco lo sia diventato soprattutto in epoca posteriore, tarda per gli olmeca. Prendiamo però in considerazione un'altra ipotesi, quella di Clark e Blake, secondo cui la nascita del mondo olmeca parte da una espansione iniziale dalle terre del Soconusco (Clark, Blakel, 1989). Un simile meccanismo non farebbe certo pensare a una particolare importanza del cacao nelle ragioni delle modalità e nelle direzioni dell'espansione. Se prendiamo per valida l'ipotesi che il Soconusco sia un luogo più adatto alle coltivazioni del cacao di quanto non lo sia l'Olman, perché gli olmeca, se il cacao era così importante, avrebbero spostato sull'Olman la centralità del loro mondo?

Successivamente, la predilezione dopo il V secolo della regione izapeña può essere stato un fatto dettato solo da questioni geografico-ambientali ed etno-linguistiche, ma può essere anche stato il fatto che a Izapa i discendenti ("olmeca", perché proto-mixe-zoque dell'Olman, ma "non più olmeca" in quanto a visione del mondo) del

Popolo del Giaguaro trovarono un terreno più ricco e congeniale per il cacao. Personalmente però non credo che fu il cacao o qualsiasi altra coltivazione a spingere verso Nord Est l'interesse dei nuovi signori dell'Olman, ma le condizioni politico culturali della contemporanea Mesoamerica.

Eppure, nonostante tutte queste perplessità, anche io come gli studiosi Coe sono convinto che il cacao nacque fra gli olmeca.

È un insieme più di sensazioni che di considerazioni basate sui fatti. Sensazioni basate su una percezione globale della storia mesoamericana. In fondo il fatto che fosse il cacao più o meno importante nella cultura olmeca non toglie che potrebbe essere stata proprio una intelligenza di quella cultura che per prima provò a rendere "umane" le piante selvatiche del cacao.

Ma forse non fu neppure così. Forse, come tutti i successivi abitanti della Mesoamerica anche per gli olmeca i semi amari che un giorno addolciranno i palati di tutto il pianeta furono il "cibo degli dei".

Bibliografia essenziale

Ángulo J., *Chalcatzingo, guía oficial*, Secretaría de Educación Pública, México, 1979; Bernal I., *El mundo olmeca*, Editorial Porrúa, México, 1968; Coe S. D., Coe M. D., *La vera storia del cioccolato*, Archinto, Milano, 1997, dall'originale *The True History of Chocolate*, Thames and Hudson Ltd, London, 1996; Clark J., Blake M., "El origen de la civilización en Mesoamérica: los olmecas y mokayas del Soconusco de Chiapas", pp. 385-405, in Martha Carmona Macias (coor.), *El Preclásico o Formativo: avances y perspectivas*, Museo Nacional de Antropología, INAH, México, 1989; Clark J. (ed.), *Los olmecas en Mesoamérica*, El Equilibrista, México - Turner Libros, Madrid, 1994; Coe M. D., Diehl R. A., *The land of the Olmec. The archaeology of San Lorenzo Tenochtitlán*, voll. 2, University of Texas Press, Austin, TX, 1980; Cyfers A. (ed.), *Población, subsistencia y medio ambiente en San Lorenzo Tenochtitlán*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México, 1997; Flannery K. V. (ed.), *The Early Mesoamerican Village*, Academic Press, New York, NY, 1976; Gonzalez Lauck R., "Proyecto arqueológico de La Venta", *Arqueología*, n. 4, México, 1988, pp. 121-165; Grove D. C., *Chalcatzingo, excavation on an Olmec Frontier*, Thames and Hudson, London, 1984; Justeson J., Kauffman T., "A decipherment of Epi-Olmec Hieroglyphic Writing", in *Science*, vol. 259, 1993, pp. 1703-1711; Lorenzo J. L., "Chronology and position of Tlapacoya in American Prehistory", in *The Excavations at Tlapacoya*, México, XXXV Annual Meeting, Society for American Archaeology, mimeografiado, Departamento de Prehistoria, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1970; Niederberger C., *Zohapilco*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1976; Ortiz P., Rodríguez M.^a del Carmen., Schmidt P., "El proyecto Manatí", *Arqueología*, n. 3, México, 1988, pp. 141-154; Ortiz P. - Rodríguez M.^a del Carmen, "El proyecto Manatí", *Arqueología*, n. 1, segunda época, México, 1989, pp. 23-52; Piña Chan R., *Tlatilco*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1958; Santoni R., "Le vie degli Olmeci", in *Archeologia Viva* n. 10, Giunti, Firenze, 1990; Santoni R., "Eredità Olmeca", in *Archeologia Viva* n. 70, Giunti, Firenze, 1996, pp. 51-63; Stark B. L., "Entre los olmecas y los totonacas", in *Arqueología Mexicana*, Vol. I, num. 5, (Diciembre 1993 - Enero 1994), Raices, México, 1994, pp. 33-36.

Centri culturali

Izapa

Il centro archeologico di Izapa e la Mesoamerica nei secoli VII-VI a.C. e II-III d.C., furono un crocevia di fermenti culturali ed economici.

Milena Cattaneo

Il centro archeologico di Izapa si colloca nella regione del Soconusco dello stato di Chiapas, Messico, in un'area pedemontana a soli pochi chilometri dal confine occidentale tra Chiapas e Guatemala e a trentacinque chilometri dall'Oceano Pacifico.

Parlare del sito di Izapa significa anche gettare luce ed aprire una problematica di indagine relativa ad alcuni secoli della storia dei popoli della Mesoamerica precolombiana per altro ancora molto oscuri.

Per lungo tempo si pensò che con la caduta di la Venta l'epopea olmecat¹ (olmeca) fosse ormai completamente terminata. Tra gli studiosi le opinioni erano in qualche modo discordanti, ma, fino ad un paio di decenni fa, l'archeologia non aveva riportato elementi sufficienti per poter affermare il contrario e le intuizioni di un possibile riflusso della cultura del Popolo del Giaguaro erano costrette a giacere sotto la cenere: Dainzú, la fioritura di Cerro de Las Mesas, Remojadas, Izapa e Kaminaljuyù (per citare solo alcuni dei siti più importanti), facevano pensare a una qualche sorta di collegamento e di sopravvivenza di alcuni dei contenuti della



cacao, cibo degli dei

cultura olmecat, un fenomeno culturale iniziato un paio di secoli dopo l'abbandono di La Venta e proseguito fino all'orizzonte teotihuacatl² (teotihuacano). I secoli che vanno dal VII-VI a.C. al II-III d.C. mostrano un fenomeno del tutto particolare: il passaggio da un orizzonte di cultura ad un altro. Sono secoli confusi che, dopo la lunga era delle certezze olmecat, ora sembrano ideologicamente vuoti, ma in realtà, sono anche secoli di notevole produzione scultorea e architettonica di dimensioni finora sconosciute, e sono soprattutto secoli di grande di rielaborazione teorica: secoli di contrasti e paradossi. A Izapa in particolare, lo splendore della cultura, con l'elaborato stile artistico che la caratterizza, ha il suo apice in questo periodo; le stele e gli altari scolpiti a bassorilievo con scene mitiche e storiche, le rappresentazioni di forme ancestrali sono i prototipi delle divinità che avrebbero poi formato il pantheon maya e l'introduzione di

motivi iconografici che sarebbero divenuti comuni nell'arte dell'area maya centrale nei secoli successivi. Pensando a quello che fu l'espressione culturale di Izapa mi risulta impossibile prescindere dalla storia olmecat: c'è innanzi tutto una curiosa similarità ambientale tra il Soconusco e l'Olman, un possibile presupposto di familiarità per chi si spostava da un oceano all'altro; c'è un'origine olmecat nella tradizione di tratti indiscutibilmente diffusi nelle e oltre le terre del Soconusco; ci sono dei fattori economici e una posizione strategica dai quali gli olmeca seppero sicuramente trarre vantaggio nella complessa rete di scambio e di interazione culturale da loro creata nel contesto mesoamericano. Si stabilì sicuramente un collegamento diretto tra il Soconusco e gli olmeca le cui tracce sono chiaramente visibili nei segni tracciati nella pietra e nella pianificazione architettonica: Izapa fu per gli olmeca un baluardo, l'avamposto sulla rotta del Centroamerica e di

tutta la zona dell'Istmo. La regione del Soconusco, o Xocnocho in lingua nahuatl, luogo ideale per la coltivazione di cacao date le caratteristiche ambientali, giocò un ruolo importantissimo nel commercio preispanico, grazie a numerosi ricorsi naturali quali, la posizione strategica, il sistema di foreste di *manglar* (lagune piene di isolotti ove crescono le rizofore), i fiumi, le saline, nonché l'elevato surplus produttivo. La Costa del Pacifico formò anche un corridoio di interscambio tra il Guatemala e il Messico; i prodotti dell'Altopiano e della costa guatemalteca, come l'ossidiana e il cacao, passavano di qua per giungere fino al Messico. In particolare i prodotti importati per l'acquisto di cacao, che per la maggior parte erano beni di lusso, non venivano completamente consumati dalle élite locali, diventando oggetto di ulteriori possibili scambi. Nei depositi e nelle offerte funerarie del sito di Izapa sono stati ritrovati oggetti fabbricati in



materiale che non si trova in quest'area come ambra, giada, ossidiana, selce e anche oro, segno evidente delle interrelazioni commerciali attivate con il resto della Mesoamerica³.

Probabilmente la fioritura del sito, successiva della diretta relazione olmecatl - quella per intenderci che portò a livelli di massima espressione la sua grandiosa sacralità - fu il risultato di un lento ed inequivocabile processo di sviluppo autonomo sorretto da saldi presupposti teorici e dall'abile capacità di sfruttamento delle potenzialità economico politiche proprie. Come dire che Izapa fu un "progetto" olmecatl che continuò ad avere una vita propria anche nei secoli seguenti alla parabola egemonizzante del Popolo del Giaguaro quando ormai le concezioni cosmogoniche legate al culto della Madre Terra/Giaguaro apparirono insufficienti e superate rispetto ad una nuova realtà concettuale alla quale mancava un elemento: il Movimento⁴.

Izapa sopravvisse rafforzando il proprio ruolo di centro civico-religioso - accrescendone il rispetto e la venerazione - contrastando le pressioni derivanti dai cambiamenti sociali che si stavano verificando a nord-ovest e le culture che si stavano espandendo sia a sud che a est.

Il viaggiatore o lo studioso, visitando il centro archeologico di Izapa, nel cuore della foresta tropicale, si trova di fronte ad una quantità e particolarità di monumenti tale da non poter prescindere dal domandarsi il senso di segni per lui incomprensibili così armonicamente espressi in scene spesso drammatiche. Il sole cocente, l'aria carica di umidità, la generosa vegetazione, il guardarsi attorno incuriosito e rispettoso trasformano una confusa abbondanza di pietre senz'ordine in un luogo nel quale il sacro colma ogni spazio disegnato e pianificato nell'intento di consacrare alla divinità ogni minimo sforzo, ogni disperata tensione all'eternità.

Gli ingegnosi espedienti inventati o adottati dagli scultori di Izapa per



Sopra: Stele 3 di Izapa.

A p. 20: Centro cerimoniale di Izapa.

facilitare la comunicazione visiva, vennero ripresi dal mondo della natura. Il contesto ambientale delle rappresentazioni contiene infatti le caratteristiche dell'ambiente di costa e delle terre dell'estuario marino, una centralità tematica sicuramente frutto di un culto localizzato e sviluppato da genti altamente integrate nel proprio ecosistema. Molte se non la maggior parte delle pietre di Izapa riportano non soltanto elementi naturali che riguardano questo ambiente (terrestre), ma anche elementi legati a fenomeni celesti oltreché astronomici. Questi monumenti furono strettamente associati con

piattaforme architettoniche sostenenti edifici; i riti relativi ai templi associati, ai palazzi o alle piazze sembrano essersi ripetuti ogni stagione, ogni mese o quotidianamente in accordo con la natura dell'occasione ciclica descritta su di una pietra specifica. Inoltre, molte delle strutture monumentali e i *montículos*⁵ sembrano essere orientati in relazione ai solstizi d'inverno e d'estate; gli elementi incisi avevano un proposito sia di carattere calendariale, di rituale stagionale, che divinatorio. Credo che alla produzione materiale di Izapa possa essere attribuita la dignità di stile distintivo di grande importanza all'interno

cacao, cibo degli dei

delle tradizioni artistiche mesoamericane. Il centro archeologico potrebbe essere l'anello di congiunzione tra l'ultimo periodo olmecatli e le espressioni culturali (e non solo di quella maya) dei primi secoli dell'era cristiana: l'arte di Izapa deriverebbe cioè da quella olmecatli e rappresenterebbe una prospettiva interpretativa importante attraverso la quale comprendere ad esempio l'origine dell'iconografia classica e della scrittura maya, ma non solo. Se è vero quanto sopra, ossia che la matrice ideologico-culturale è quella del Popolo del Giaguaro, è innegabile che Izapa abbia avuto un suo carattere di originalità: gli olmeca, gli abitanti di Izapa ed i maya parteciparono a tradizioni fra loro relazionate giungendo a soluzioni tematiche e formali differenti rispetto a fondamentali concezioni del mondo; la scultura di Izapa potrebbe così rappresentare solo una prima e regionale (per quanto breve) cristallizzata espressione di vitalità ideologica che aveva come sfondo storico un lungo e complesso periodo di transizione culturale.

Tra il 300 ed il 50 a.C. Izapa fu il maggior centro regionale comuni-



Izapa, una stele.

tario costituito su di una area approssimata di 3,6 kmq, composto da numerose corti comprendenti piattaforme di differenti dimensioni alla base delle quali (ed in particolare delle scalinate) si trovano collocati monumenti in pietra di vario genere.

L'evidenza di crescita del sito indica che Izapa fu una prosperosa comunità di carattere singolare sviluppata nell'arco di alcuni secoli che assolvettero a funzioni commerciali e di servizio così come soddisfarono necessità religiose, di un gruppo relativamente grande e concentrato di persone. L'ovvia varietà di tipi di piattaforme presenti ad Izapa implica differenze socio-culturali nette, per quanto ancora non sia possibile valutarne l'entità, e mette in evidenza la necessità di fare luce sulle eventuali implicazioni sociali che dette strutture suggeriscono. Se si è d'accordo con l'idea che la popolazione erigeva templi elaborati dedicati alle divinità senza la necessità di una coercizione forte, lo stesso non vale per la costruzione di palazzi privati: l'identificazione di una grande quantità di strutture residenziali suggerisce che una sorta di forza disciplinare deve aver assolto a questo compito (per quanto alcuni edifici potrebbero essere stati utilizzati come luoghi in cui venivano portate le offerte o le merci di scambio, come anche raccolti prodotti sotto la protezione benevola delle divinità patroni locali).

L'arte mesoamericana, espressione funzionale (più che decorativa) e religiosa (nel senso che le divinità ed il cosmo venivano sempre prese



Ceramica da Izapa.

in considerazione in prima istanza) rivestì una particolare importanza sociopolitica, sia per il suo carattere ieratico sia per il fatto di venir designata e realizzata per sostenere la stabilità del gruppo regnante; per questo le scene dei monumenti di Izapa concernevano più probabilmente il riferimento alla vita terrena piuttosto che a quella ultraterrena.

La prominente ed unica presenza a Izapa, come centro cerimoniale, di una tale quantità di elementi scultorici in pietra corredati di elementi pittografici ed iconografici, può essere sicuramente utile alla comprensione e alla spiegazione dell'importante posizione di Izapa durante uno dei più complessi periodi di transizione della storia mesoamericana. Una grande quantità di genti potrebbe essersi concentrata qui durante lo scorrere dei secoli in modo tale da giustificare il dispendio di energie necessarie per la produzione di tale complesso religioso; come altri centri della Mesoamerica, non sappiamo se Izapa fosse una sorta

di “mecca” per i pellegrini o una comunità permanente che dava alloggio a sovrani-sacerdoti e ai loro accoliti. Molto più probabilmente fu entrambe le cose.

Un insieme o insiemi di sculture con indicatori calendarici e cosmologici furono stabiliti ad Izapa; questi sistemi furono abbandonati nel giro di pochi secoli e il declino del sito fu precedente a quello di molti altri. La scultura di Izapa rappresenta il punto culminante dell’orizzonte di una società apparentemente preglifica, che per motivi non ancora del tutto chiari, entrò in un periodo di relativo declino attorno al momento in cui invece incominciavano a svilupparsi altre espressioni culturali della Mesoamerica.

Il “fallimento” di questa espressione culturale nell’elaborare un più consistente meccanismo di mantenimento di potere, dovuto sia a cause interne che a motivi esterni, sembra aver lasciato le genti delle terre istmiche e del sud in ritardo nella corsa verso un maggior sviluppo culturale. Allo stesso tempo non è possibile assumere che l’espressione della cultura di Izapa non ebbe più ulteriori influenze con il resto della Mesoamerica.

Le possibilità di individuare una organizzazione politico-territoriale dell’area del Soconusco appaiono attualmente ancora poco significati-

ve perché non supportate da sufficienti dati comprovanti, ciò nonostante, non ci si può esimere dal considerare Izapa un sito con caratteristiche di centro funzionale. La notevole attività costruttiva cui diede vita in un breve arco di tempo, congiuntamente alla quantità e varietà di monumenti in pietra e, soprattutto, alla significatività di un luogo intriso di sacralità, non lascia dubbi sul fatto che Izapa fosse un punto di riferimento teorico - nel vuoto lasciato dal declino della cultura madre (quella olmecat) - per un sistema comunitario come il Soconusco, strutturato ed organizzato in una dettagliata gerarchia di stanziamenti.

Note

¹ Nella grafia dei nomi precolombiani ho adottato le regole della lingua originale, il nahua, pur cercando di seguire le convenzioni grafiche dello spagnolo, le prime ad essere state applicate alla trascrizione dei nomi indiani nell’alfabeto latino.

² Con il concetto di orizzonte si vuole intendere un’epoca di espansione rapida di uno stile, ideologia o entità politica e periodi intermedi di sviluppo e diversità locali. L’orizzonte teotihuacatl abbraccia i secoli che vanno dal 150 al 900 d.C.

³ La messa a coltura ed il commercio del cacao divennero così importanti da far sì che i suoi semi fossero considerati un parametro ufficiale di scambio non solo tra le comunità maya, ma anche tra le altre culture contemporanee, superando quindi barriere di spazio, di lingua e di cultura. Il cacao era una moneta ideale. L’inflazione era controllata automaticamente: se il valore scendeva a causa della sovrapproduzione, una quantità maggiore di semi era tolta dalla circolazione per fare il cioccolato, la cui richiesta non era mai satura in tutta la Mesoamerica e nel Centroamerica. Il flagello degli insetti e il deterioramento rendevano l’accaparramento impossibile; i semi oltretutto avvizzivano e perdevano rapidamente valore. La “moneta” poteva però essere contraffatta: si sollevava con cura la buccia del seme, si toglieva la polpa e la si sostituiva con cera o terriccio, oppure si inserivano pezzetti di scorza di avocado sotto la buccia per dargli un aspetto pieno; in particolare le contraffazioni avvenivano in Nicaragua e nella Valle del Messico.



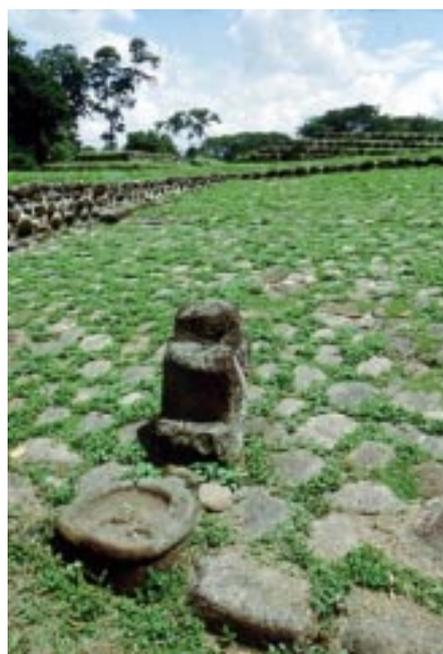
Ceramica da Izapa.

⁴ Il grande movimento culturale di espansione olmecat. prosegue indisturbato fino al VII secolo a.C. circa, anche se già a partire dal IX a.C. movimenti riformatori incominciano a scuotere la Mesoamerica. La ragione ad origine di questi cambiamenti va identificata nella reinterpretazione di contenuti ideologici olmecat. all’interno di contesti storico-ambientali profondamente differenti quali quelli della zona dell’Altopiano. Il culto della Madre-Terra sembra ormai inadeguato e a tratti incomprensibile, nascono necessità ideologiche differenti che si concretizzano in espressioni simbolico-iconegrafiche decisamente diversi.

⁵ Piattaforme piramidali di terra.

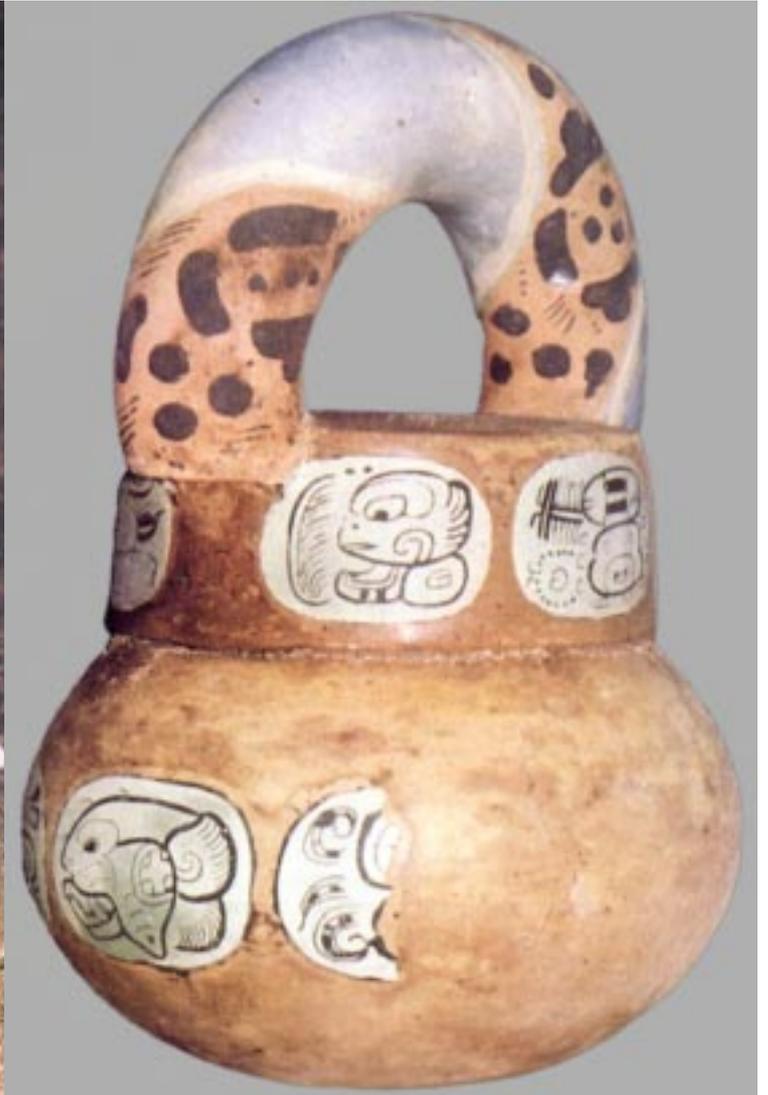
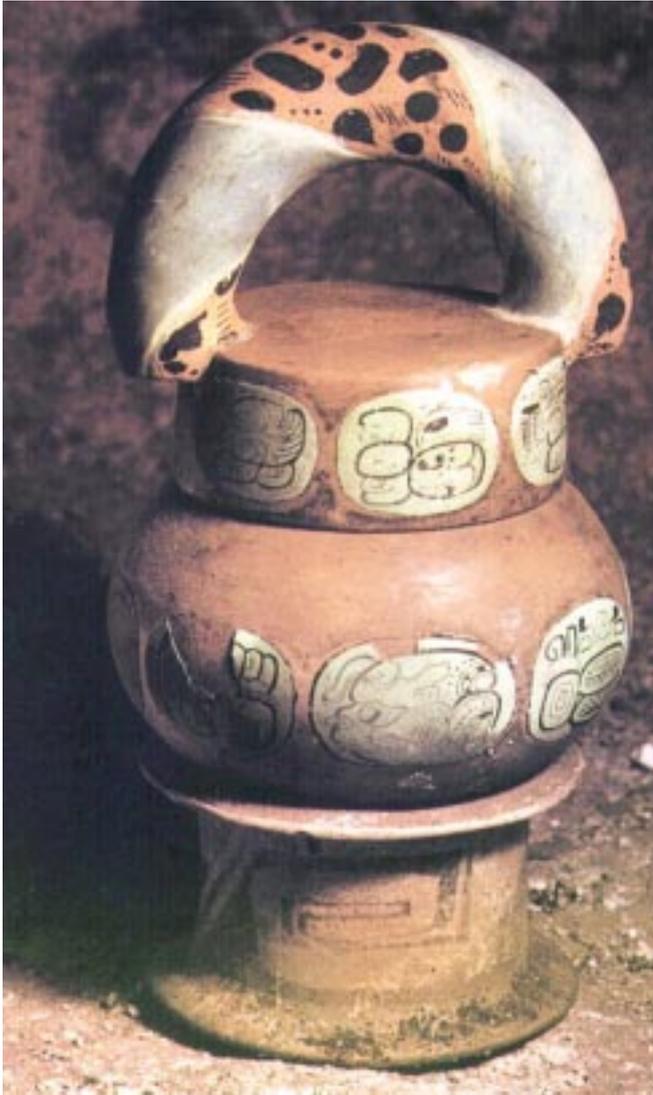
Bibliografia essenziale

Clark J. E., “Olmecas, olmequismo y olmequización en Mesoamérica”, *Arqueología*, n. 3, pp. 49-55, I.N.A.H., México D. F., 1990; Clark J. E. (coordinatore), *Los olmecas en Mesoamérica*, El Equilibrista, México D. F., 1992; Clark J. E., “The arts of government in early Mesoamerica”, *Annual Review of Anthropology*, n. 26, pp. 211-234, Palo Alto, CA, 1997; Clark J. E., Blake M., “El origen de la Civilización en Mesoamérica: los Olmecas y Mokaya del Soconusco de Chiapas, México. Avances y perspectivas del Preclásico o Formativo”, *Acti del Seminario di Archeologia “Dr. Román Piña Chan”* a cura di M. Carmona Macías, I.N.A.H., México, D.F., 1989; Lee Whiting T. A., “Algunas reflexiones sobre el comercio antiguo entre Chiapas y el resto de Mesoamérica”, *Antropológicas*, n. 14, pp. 38-43, Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, México D.F., 1998; Lowe G. W., Lee T. A. Jr., Espinosa Eduardo Martínez, *Izapa: an introduction to the ruins and monuments*, Brigham Young University, Provo, UT, 1982; Norman G., *Izapa sculpture part 1*, N.W.A.F., Brigham Young University, Provo, UT, 1976.



Veduta del sito archeologico di Izapa.

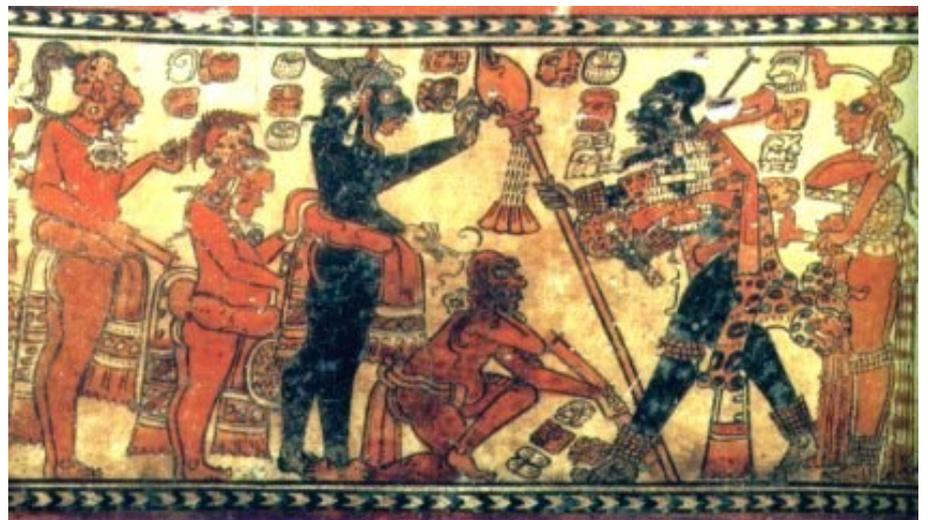
cacao, cibo degli dei



Sopra: Vaso maya col glifo del cacao, Rio Azul, Guatemala.

A sinistra: Vari tipi di glifi maya significanti ka-ka-w, ovvero cacao.

Sotto: Vaso maya raffigurante il dio del cacao e del commercio Ykch'auh (Ek Chuah), Philadelphia. Il dio è la figura centrale a destra col grosso naso, la barba e un mantello di pelle di giaguaro.



Signori della foresta: i maya classici

La decifrazione del glifo del cacao apre la strada a notevoli scoperte.

Sophie D. Coe e Michael D. Coe

Mentre gli abitanti di Izapa stavano sviluppando importanti elementi della cultura mesoamericana dei bassopiani come la scrittura geroglifica, il calendario, la scultura monumentale, un ciclo mitologico aristocratico incentrato sugli Eroi Gemelli e l'elaborazione del cacao come bevanda elitaria, il gigante culturale maya si stava svegliando nelle foreste del Guatemala settentrionale e dello Yucatan meridionale. Per il 250 d.C. i bassopiani maya erano entrati nella fase Classica. Erano sorte dozzine di città maya con torreggianti templi-piramide di mattoni ricoperti di stucco, alcune erano capitali di stati aggressivi votati alla conquista dei propri vicini e al sacrificio dei re e dei principi rivali. Fino alla loro caduta nel IX secolo, queste capitali e le loro corti videro un'effervescenza di arte e architettura che richiama per vigore e splendore le città stato dell'antica Grecia e dell'Italia del Rinascimento. Magnifici templi e palazzi, sculture di pietra in rilievo, pitture murali, graziose giade e soprattutto vasi di ceramica delicatamente scolpiti e dipinti testimoniano la ricchezza artistica e materiale di questa Età dell'Oro – tutto ciò nonostante il quasi costante stato di guerra intercina tra le città stato. Nel Nuovo Mondo prima della Conquista la scrittura geroglifica era conosciuta solo nella Mesoamerica e raggiunse

la sua elaborazione massima tra i maya. Sappiamo ora, grazie alla recente ricerca epigrafica, che potevano scrivere tutto quello che esprimeva la loro lingua in un sistema che si è dimostrato in parte fono-sillabico (con segni che stanno per sillabe complete) e in parte semantico (con segni che stanno per unità di significato). Vedremo che tra le cose di cui scrissero c'era il cacao. Gli antichi maya erano veramente un "popolo del libro", ma sfortunatamente, dato che i libri erano scritti su carta di corteccia deperibile, solo quattro ne sono sopravvissuti e tutti e quattro non appartengono al periodo Classico, ma a quello Post-Classico – il periodo che precede la Conquista spagnola. Devono essere esistiti migliaia di questi libri, intere biblioteche, nelle corti reali delle città classiche, ma sono scomparsi tutti con il collasso dei maya classici del IX secolo o nei roghi dell'Inquisizione spagnola. Il più bello di questi libri sopravvissuti è il Codice di Dresda, che ha una data molto tarda nel periodo prima della Conquista, ma con una calligrafia di stile Classico e con molto materiale astronomico e d'altro genere tramandato attraverso i secoli dal periodo Classico. Grazie alla scoperta straordinaria fatta negli anni Cinquanta dall'epigrafo russo Yuri V. Knorosov (che "craccò" la parte fonetica dello scritto), possiamo leggere ora la maggior parte di quei testi¹. In parecchie sezioni del Dresda che trattano delle

attività rituali legate al loro sacro ciclo di 260 giorni si possono vedere delle divinità sedute che tengono baccelli di cacao o piatti a forma di semi di cacao. Sappiamo che questo è cacao perché il testo scritto sopra ciascuna divinità afferma che quello che è tenuto in mano è "il suo cacao [*u kakaw*]". E su una pagina del Dresda che parla delle cerimonie del Nuovo Anno, così importanti nello Yucatan post-classico, il dio Opossum viaggia per una sacra strada fino al limite della città, portando sulla schiena il dio della Pioggia, mentre il testo associato ci dice che "il cacao è il suo cibo [*kakaw u hanal*]". Il cacao appare anche nel molto meno artistico Codice di Madrid. In una scena, un giovane dio non identificato sta accovacciato mentre afferra membra da un albero di cacao (l'uccello quetzal che vola in alto tiene un baccello di cacao nel becco); nel testo associato si trova il solito composto fonetico "*kakaw*". Il riferimento finale al cacao nel Codice di Madrid mostra quattro divinità che si forano le orecchie con bisturi di ossidiana e fanno piovere getti di sangue prezioso su baccelli di cacao. Questa scena è particolarmente interessante, perché le nostre fonti etnostoriche ci dicono che esistevano forti associazioni simboliche tra il cioccolato e il sangue umano sia tra i maya del tardo Post-classico che tra gli aztechi². Un'altra sezione del Madrid ci interessa, dato che riguarda

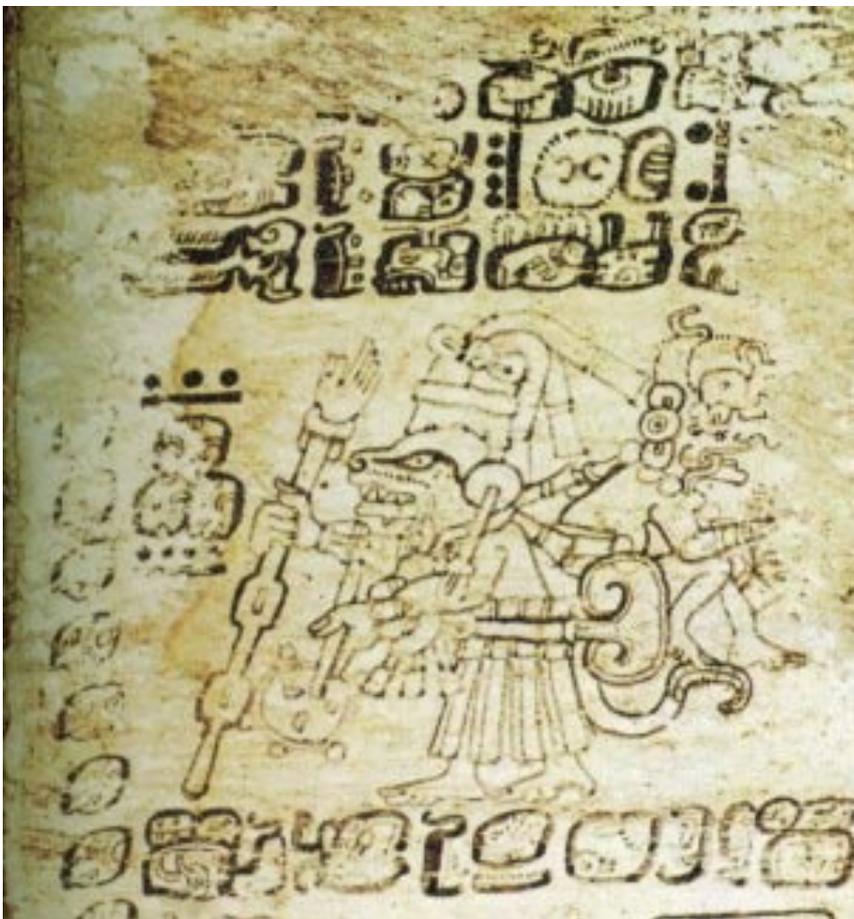
cacao, cibo degli dei

i rituali per i mercanti a lunga distanza e il loro dio (o dei). Uno degli articoli più importanti delle merci trasportate dai mercanti era il cacao, anche se non sono menzionate nel codice merci specifiche. Se i maya hanno mai scritto degli inventari, resoconti o persino ricette, come hanno fatto altre civiltà, lo fecero in una forma – i libri in carta di cortecia – che non poteva sopravvivere al genere di clima che esige il cacao. Per tornare all'epoca Classica, la sola prova scritta dell'uso del cacao tra i maya classici sopravvive sui vasi elegantemente scolpiti o dipinti che accompagnavano l'élite nelle loro tombe. Non conosciamo come prendessero il cacao i maya plebei, se davvero potevano permetterselo. Se il contadino che effettivamente coltivava il cacao poteva ritornare dalle sue piantagioni, dopo aver costruito muri per marcarle, averle irrigate e lottato contro scoiattoli, topi e scimmie, e bere una deliziosa tazza di schiumosa cioccolata è una cosa che resta ignota. La vita e anche la morte dell'aristocrazia maya era davvero lussuosa. Le

cerimonie di sepoltura erano veramente magnifiche e i morti di rango erano accompagnati con larghezza da offerte speciali che li sostentassero nell'aldilà. Vestito con mantelli preparati per l'occasione e pelli di giaguaro e adornato con collane e braccialetti di giada verde mela, il cadavere era steso a riposare su un letto o una lettiga tra il sacro fumo dell'incenso copal e musica di conchiglie e trombe di legno, sonagli e carapaci di tartaruga percossi. Vicino al corpo erano posti piatti di ceramica, scodelle e vasi cilindrici che ora sappiamo contenevano il cibo e le bevande che il nobile (o sua moglie) dovevano godere nella dimora dei morti. Questo ci è noto perché significative porzioni dei testi geroglifici che appaiono su questi vasi ora possono essere lette o almeno comprese. Un tempo si pensava – o almeno così riteneva il defunto sir Eric Thompson, il più influente studioso dei maya del XX secolo – che i testi ceramici fossero privi di significato, che fossero poco più che decorazioni poste là da artisti contadini maya sostanzialmente analfabeti. Nei decenni recenti ciò è

stato dimostrato errato per due motivi: 1) i testi sono senz'altro significativi, come vedremo; 2) gli artisti scribi che scrivevano i testi sui vasi appartenevano allo strato più alto della società maya ed erano gli stessi che scrivevano e dipingevano i libri³.

Il testo più comune su questi vasi è ciò che è stato chiamato Sequenza Primaria Standard (*Primary Standard Sequence* o PSS in breve), una sequenza formulaica o schema di segni in un ordine che fundamentalmente non cambia mai (anche se gli scribi potevano usare dei sostituti per i singoli glifi al suo interno). Quando la generazione più giovane di epigrafi cominciò a studiare il PSS qualcuno dei suoi segreti venne rivelato: si scoprì che apriva con un'espressione che dedicava il recipiente (piatto, piatto a tripode, scodella profonda o vaso). Dopo di ciò, l'artista scriba dichiara se la superficie è dipinta o scolpita e qualche volta firma col suo nome. Poi viene quella che l'epigrafa Barbara McLeod ha soprannominato "la ricetta"⁴ - l'effettivo contenuto del recipiente. Vi torneremo tra poco. Il testo PSS chiude con un nome personale seguito da una serie di titoli nobiliari, che apparentemente identificano il patrono che ha commissionato l'oggetto, presumibilmente per la propria sepoltura. Ora diamo un'occhiata alla "ricetta": quando il recipiente non è una scodella poco profonda o un piatto (che quasi certamente contenevano tamales o altro cibo di mais solido) cioè quando il recipiente era cilindrico o una scodella profonda arrotondata, nel PSS appaiono i glifi della "ricetta". La prima "ricetta" a essere decifrata fu il geroglifico del cacao, una scoperta del brillante epigrafo David Stuart, che studia la scrittura maya da quando aveva l'età di otto anni⁵. Stuart vide che questo consisteva del disegno di un pesce, preceduto da un segno a pettine che è stato identificato come il glifo sillabico *ka* e seguito dal segno per la *-w* finale. L'evidenza indicava che il "pesce" è solo un sostituto per il glifo a "pettine" *ka* (il



Il dio Opossum porta il dio della pioggia Chac sul dorso; l'iscrizione parla di offerte di cacao. Codice di Dresda.

A p. 23: Offerte di sangue rituali. Codice di Madrid.

pettine è in realtà una pinna di pesce), così lui legge l'intero composto *ka-ka-w*, cioè "cacao". Tra parentesi, fu questa decifrazione che poi portò all'identificazione del cacao nei codici post-classici. Dato che il composto glifico è ubiquo nei testi PSS su vasi cilindrici, possiamo supporre che questi erano tutti usati nella produzione e nel consumo della cioccolata nei palazzi maya.

Vedremo a suo tempo come erano usati.

Una delle tombe maya classiche più spettacolari non ancora scoperta dagli archeologi fu rinvenuta nel 1984 a Rio Azul, una città maya di media grandezza nell'angolo nordorientale della regione guatemalteca del Peten. Questa tomba era piena degli oggetti usati per la preparazione della cioccolata. Come lo sappiamo? In un certo momento, durante l'ultima metà del V secolo d.C. il cadavere di un governante di mezza età era stato deposto in questa tomba su una lettiga di legno coperta con un materasso di kapok (cotone di ceiba). Vicino alla lettiga gli specialisti funerari avevano posto 14 recipienti, compresi sei vasi cilindrici con coperchio e piedi a tripode; alcuni di questi vasi avevano degli anelli nella parte interna, che mostravano che un tempo avevano contenuto un liquido scuro. C'era un singolo esempio di una forma estremamente rara, una pentola in ceramica con manico a staffa e coperchio a vite. Questo strano oggetto era rivestito di stucco e portava dipinti con colori brillanti sei grandi geroglifici, compresi due che significavano "cacao". L'intero testo, secondo David Stuart e Stephen Houston (un altro giovane epigrafo), si può tradurre come "Un recipiente da bere con cacao *witik*, per cacao *kox*"⁶. Non siamo sicuri di ciò cui *witik* e *kox* si riferiscono, ma possono essere degli elementi per insaporire il cacao. Finora è tutto quello che conosciamo nel campo dei geroglifici. Ma quando



una selezione di questi recipienti di Rio Azul fu inviata ai laboratori della *Hershey Company*, a Hershey, Pennsylvania, si scoprì che il vaso dal coperchio a vite aveva contenuto sia caffeina che teobromina, due vasi cilindrici avevano chiare tracce di teobromina, uno conteneva possibili tracce di teobromina e l'ultimo non presentava tracce di nessuno dei due alcaloidi. Il laboratorio interpretò i risultati come una dimostrazione che il contenitore con il coperchio a vite aveva di certo contenuto cioccolato, quelli con le tracce potevano averlo contenuto e l'ultimo di sicuro non l'aveva contenuto. Sembrava quasi che i chimici di Hershey aderissero alla teoria che c'era una sola bevanda al cioccolato possibile tra questi antichi maya; è però altrettanto possibile che il signore morto cominciasse il suo viaggio attraverso l'oltretomba con abbondanti porzioni di parecchie diverse bevande al cioccolato al suo fianco.

Altri cilindri di ceramica di vario diametro erano così usati come contenitori di cioccolato, ma erano anche usati nella sua preparazione. Si trovano prove di ciò in un vaso così stupendo da togliere il fiato, che fu probabilmente fabbricato nell'ottavo secolo d. C. nell'area di Nakbé del Peten centrosettentrionale e che ora fa parte dei tesori del *Princeton Art Museum*. Due scene sono raffigurate: a sinistra, due inquietanti individui mascherati stanno per

decapitare un terzo, forse il padre degli Eroi Gemelli e a destra c'è un palazzo dell'Oltretomba. Le due scene sono legate insieme dalla dama di palazzo più lontano sulla sinistra che batte il piede della compagna più vicina per attrarre la sua attenzione sul sacrificio. Ma non sono queste due signore che ci interessano e neppure il Dio Mercante (Dio L per gli specialisti dei maya) seduto sul trono e neppure il piccolo coniglio-scriba sotto il trono occupato a scrivere un libro. È la dama che sta a destra che ci interessa, che sta versando con attenzione una sostanza scura da un piccolo vaso cilindrico dentro uno più grande. Questa è la prima raffigurazione nota della preparazione della cioccolata e illustra il processo di versare la pozione da un recipiente in un altro per ottenere la schiuma, che era considerata la parte più desiderabile dagli aztechi e quasi certamente dai maya classici. E anche dai maya tardi, perché nei primissimi dizionari coloniali della lingua maya parlata nello Yucatan ci sono voci per *yom cacao*, che significa "schiuma di cioccolata", *takan kel* "arrostire il cacao molto bene allo scopo di ottenere molta schiuma sulla cioccolata" e *t'oh haa*, dove *haa* è una parola che significa sia cioccolata che acqua e *t'oh* vuol dire "versare da un recipiente a un altro da una certa altezza" – proprio quello che sta facendo la nostra dama classica! Noi aggiungiamo ancora schiuma alla cioccolata, ma la

cacao, cibo degli dei

nostra tende a essere estranea: sostanze come la panna montata o *mash mallows* [dolce di gelatina e zucchero, N.d.T.] – piuttosto che emanazioni della stessa cioccolata.

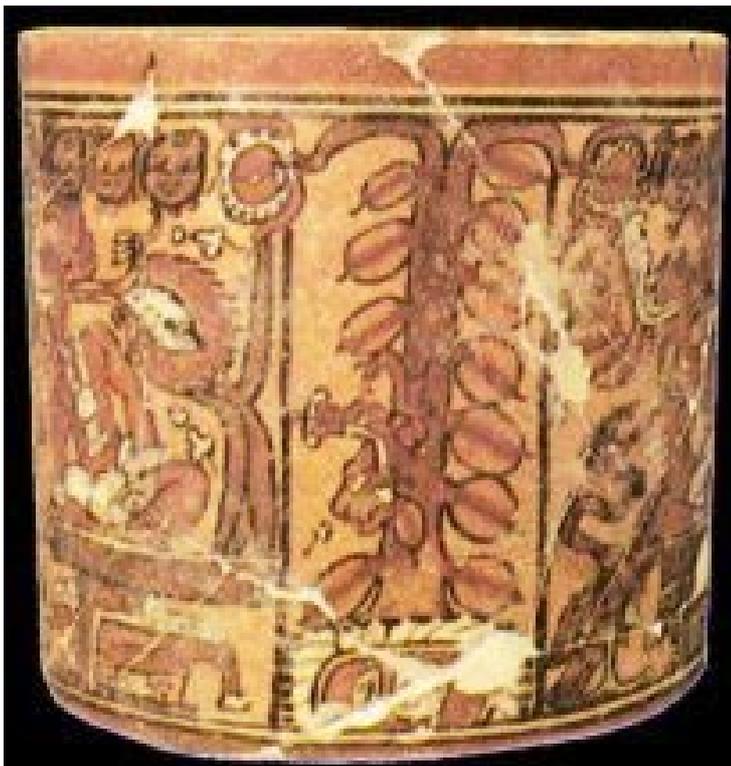
Ora dobbiamo mettere in guardia il lettore contro l'idea semplicistica che i maya o gli aztechi bevessero un solo tipo di cioccolata. Erano invece assolutamente capaci di applicare il gusto e l'invenzione individuale alla materia prima a portata di mano quanto gli chef moderni più "creativi". La cioccolata anteriore alla Conquista non era un signolo intruglio da bere, ma una vasta e complessa serie di bevande, farinate, pappe, polveri e probabilmente sostanze solide, a ciascuna delle quali si poteva aggiungere un'ampia varietà di sapori.

Alcuni di questi esempi appaiono negli scritti dei maya classici. Ne abbiamo già menzionati due (noti solo per nome) sul vaso con il coperchio a vite di Rio Azul. Stephen Houston ha identificato l'espressione *ik-al kakaw*, cacao al peperoncino, su un architrave reale che attraversa un portale nella grande città maya di Piedras Negras, sulle rive del fiume Usumacinta nel Guatemala nordoccidentale⁷. Alla vigilia della Conquista spagnola il peperoncino era molto popolare tra gli aztechi

come sapore per arricchire la cioccolata, come doveva essere, poiché dona un piacevolissimo "piccante" alla bevanda. Sia Houston che David Stuart sono certissimi che in alcuni testi PSS vi siano dei riferimenti a un sapore per la cioccolata chiamato in

quel contesto *itsm-te*. Deve provenire dal piccolo albero che tuttora ha questo nome ed è noto scientificamente come *Clerodendrum ligustrinum*; parti di questa pianta erano usate dai maya dello Yucatan del periodo Coloniale per dare gusto a farinate e stufati di patate dolci, secondo i dizionari. Infine, il glifo del cacao sulle ceramiche classiche è spesso preceduto da un modificatore letto foneticamente come *yutal*, che probabilmente significa qualcosa come "fruttoso", ma se era un sapore o forse una speciale varietà del cacao resta un mistero. C'è ancora molto da imparare su questi testi PSS. I soli altri contenitori segnati con geroglifici nelle tombe maya classiche sono scodelle di argilla emisferiche, una forma apparentemente favorita dai maya per bevande che desideravano mantenere fresche. Anche se non sappiamo a che temperatura l'aristocrazia classica preferiva la cioccolata, data la sofisticazione culinaria è probabile che alcune bevande fossero fredde, alcune bollenti e altre tiepide (i maya yucatechi del tardo periodo pre-Conquista e Coloniale preferivano, sembra, la cioccolata bollente). Le bevande che di solito erano tenute in tali scodelle erano, secondo i testi PSS iscritti su di esse, *sak-ha* oppure *ul*,

sacre pozioni bianche fatte di mais, che sono ancora in uso rituale tra i maya dello Yucatan. Il *sak-ha*, letteralmente "acqua bianca", è fatto con mais maturo macinato che non è stato nixtamalizzato, mentre l'*ul* è fatto con mais giovane. Dovremmo definire probabilmente questi alimenti "farinate" (*gruel* in inglese), ma sia il termine che la sostanza sono obsoleti nella nostra cultura culinaria. Bevande amidacee simili, comunque, erano molto comuni sui due lati dell'Atlantico al tempo della Conquista; gli invasori europei riconobbero gli esempi maya come simili ai propri e velocemente li adottarono, specialmente per i malati. Per i maya queste farinate erano una maniera pratica e veloce di ingerire le calorie necessarie per la giornata, senza il costo della legna da ardere e il lavoro necessario per convertire il mais nixtamalizzato in pane solido. Come per la cioccolata, tra i tardi maya non vi era una sola ricetta standard per tali farinate e spesso queste venivano rinforzate con peperoncino, erbe, dolcificanti, cacao e combinazioni dei precedenti. Tutte queste prove letterarie (e chimiche) dell'uso del cacao dei maya classici vengono dal Peten del Guatemala settentrionale, dove raramente, se non mai, il cacao era coltivato. Una fonte probabile di questo cacao era la pianura costiera del Pacifico del Guatemala e del Chiapas, di sicuro una classica regione di coltivazione del cacao fino al tardo periodo coloniale. Nei primi secoli della nostra era venne costruita una grande piattaforma nel sito di Balberta, che si trova nella pianura a 45 miglia (74 km.) circa a sudovest della odierna Città del Guatemala. Alcuni secoli più tardi, durante il Primo Periodo Classico, la gente di Balberta stava costruendo case su questa piattaforma, qualsiasi fosse stata la sua funzione primaria. Una piccola struttura tra le case aveva quattro grandi urne, ognuna sepolta a ciascuno dei quattro angoli – un buon costume mesoamericano, dato che le quattro direzioni erano il modo basilare con cui strutturavano l'universo.



Vaso maya con l'albero di cacao. Museo del Popol Vuh, Guatemala.

In una di queste urne gli archeologi scoprirono un nascondiglio di ciò che sembravano semi di cacao perfettamente conservati; era davvero un bel colpo di fortuna, considerata la natura torrida e umida della pianura del Pacifico. Pensando che fossero pietrificati, gli scavatori li inviarono a un esperto guatemalteco, che li identificò come appartenenti alla varietà *criollo*. La natura sorprendente di questa scoperta emerse quando i semi furono spediti negli USA, dove un paleobotanico scoprì che non erano affatto veri semi di cacao, ma copie ingegnose, ciascuna fabbricata amorevolmente da argilla locale – e con tutta la dovuta considerazione per le variazioni individuali che avvengono tra gli esemplari naturali dei semi della *T. cacao*, varietà *criollo*!⁸

Non potremo mai conoscere il significato di questo inganno paziente. Forse i maya stavano fornendo agli dei una rappresentazione simbolica del cacao che non poteva marcire o decomporsi? Oppure per qualcuno valeva la pena sostituire un'offerta costosa con piccoli pezzi di creta modellata? Abbiamo convincenti testimonianze dai cronisti spagnoli che i mesoamericani erano esperti contraffattori di questi semi, così questa spiegazione potrebbe essere quella giusta. C'erano altri resti presso questi edifici che ci forniscono degli altri indizi sulla storia del cacao. C'è molta ossidiana (vetro vulcanico) che non si trova naturalmente vicino a Balberta, anche se vi sono fonti di questo materiale nell'altipiano guatemalteco. Per una società priva di metalli, l'ossidiana era un utile sostituto, poiché poteva essere trasformata in coltelli e lame taglienti come rasoi. L'ossidiana trovata nell'offerta dello pseudocacao, comunque, non appartiene al tipo nero o grigio delle fonti guatemalteche, ma è l'inconfondibile ossidiana verde trasparente che ha origine nelle

miniature vicino a Pachuca, a molte centinaia di miglia di lontananza nell'altipiano messicano. Non solo il materiale grezzo è messicano, ma alcune delle punte di dardo di Balberta sembra siano state fabbricate a Teotihuacan, la più grande città precolombiana del Nuovo Mondo, che dominava la valle del Messico e in effetti gran parte della Mesoamerica durante il Primo Periodo Classico (fino al 600 d.C. circa). Ovviamente esisteva



Giocatore di palla. Cultura maya.

un vasto commercio tra Teotihuacan e la costa guatemalteca del Pacifico, ma siamo frustrati perché conosciamo solo ciò che era spedito dal Messico al Guatemala e non quello che andava nella direzione opposta. Qualunque cosa fosse, era deperibile e siamo tentati di affermare che fosse cacao, che i dati dimostrano disponibile e importante a Balberta.

La stessa prova di commercio intensivo con Teotihuacan proviene da altri siti costieri del Pacifico, spesso sotto forma di ceramiche di Teotihuacan. Alcuni delle centinaia di incensieri di ceramica a forma di clessidra con coperchio scoperti dai ladri di tombe presso la città di Escuintla sono coperti

da effigi di baccelli di cacao, sembra della varietà *criollo*; questi incensieri sono nel più puro stile teotihuacano, anche se possono essere stati fabbricati localmente⁹. Probabilmente a causa delle condizioni di conservazione non sono state trovate tracce di cacao nella stessa Teotihuacan, ma un frammento di vaso scolpito di quella città mostra un uomo armato di cerbottana – forse uno degli Eroi Gemelli – che spara dardi contro degli uccelli appollaiati su un albero di cacao.

Note

¹ Vedi M.D. Coe 1992, pagg. 145-66 per un resoconto di queste scoperte.

² Discusso in Thompson E. 1956.

³ Per lo studio dei testi ceramici maya classici e la loro decifrazione vedi Coe 1973 e Reents-Budet D. 1994, come pure i molti articoli e libri citati da quest'ultimo. Questa è attualmente una delle aree più attive dell'epigrafia e dell'iconografia maya.

⁴ McLeod, senza data.

⁵ Stuart D. 1988

⁶ Stephen Houston, comunicazione personale.

⁷ Ibidem.

⁸ La scoperta di Balberta è descritta in Bove 1991:135-39. Se queste effigi di creta rappresentano in modo accurato i semi originali, allora il *criollo* – o qualcosa di simile – veniva coltivato sulla pianura costiera del Pacifico molto prima della Conquista. Sfortunatamente, nessuno dei campioni di *criollo* analizzati per trovare i marcatori di DNA da Cruz et al. (1995) proveniva da quest'area o dal Soconusco più a nordovest (Richard Whitkus, comunicazione personale).

⁹ Nicholas Hellmuth, comunicazione personale.

Questo articolo è stato gentilmente concesso dal prof. Michael D. Coe ed è stato pubblicato come parte del capitolo 2 del volume di Sophie D. Coe e Michael D. Coe, *The True History of Chocolate*, Thames & Hudson, New York, NY 1996, un libro assolutamente indispensabile da molti punti di vista.

Bibliografia essenziale

Coe M.D., *Breaking the Maya Code*, London and New York, 1992; Thompson E., "Notes on the use of cacao in Middle America", in *Notes on Middle American Archaeology and Ethnology* 128:95-116, Cambridge, MA, 1956; Coe M.D. *The Maya Scribe and His World*, New York 1973; Reents-Budet D., *Painting the Maya Universe*, Durham e Londra, 1994; Stuart D. "The Rio Azul cacao pot: epigraphic observations on the function of a Maya ceramic vessel" in *Antiquity* 62:153:157, 1988; Bove F. J., "The Teotihuacan-Kaminaljuyù-Tikal connection: a view from the South Coast of Guatemala" in *Fields V. M., Sixth Palenque Round Table 1986*, Norman, OK, 1991:135-39; Coe S. D. "Chocolate: not the flavor but the flavored" in *Spicing Up the Palate: Studies of Flavours – Ancient and Modern* (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992) 63-66, London, 1992 e *America's First Cuisines*, Austin, TX, 1994.

cacao, cibo degli dei



Donna che versa il cacao. Codice Tudela, Museo de America, Madrid.

A p. 27: Il regno di Ahuitzotl dal Codice Telleriano Remensis.

A p. 28: Il dio Yacatecuhtli, o Signore Fiuto, patrono dei pochteca, identificato dal vistoso naso rosso. Codice Féjervary Mayer.

A p. 29: Raffigurazione di un pochteca con appeso alla gerla un uccello quetzal, animale tipico delle giungle guatemalteche, raffigurato nel Codice Féjervary Mayer.

Cacahuatl

Cacao, piume e cotone: le merci dei mexica

Tra le merci pregiate che giungevano a Tenochtitlan da tutto l'impero, il cacao figurava tra le più preziose.

Maria Longhena

“È un frutto come le mandorle che essi vendono pestato e lo tengono in tale considerazione che lo scambiano come moneta.” Hernán Cortés

Le “mandorle” di cui parla Cortés erano in realtà i semi del frutto del cacao, allora sconosciuto ai conquistadores, che ne associarono l'aspetto a quello di grosse mandorle, un paragone che aveva già fatto Fernando Colombo, figlio dell'Ammiraglio, il quale notò come gli indiani da lui incontrati al largo di Guanaja non fossero disposti a perdere neppure uno tra i tanti semi che avevano nel loro carico. Oggi è risaputo infatti che i semi di cacao rappresentarono sempre un bene estremamente pregiato e prezioso presso le civiltà dell'antica Mesoamerica. Numerose testimonianze raccolte per iscritto da cronisti spagnoli di epoca coloniale sono giunte sino ai giorni nostri: queste ci forniscono un'importante documentazione concernente usi, costumi e tradizioni relative agli aztechi. Nonostante le frequenti “interpretazioni” fornite dalla chiave di lettura “europea”, grazie a tali resoconti è stato possibile un approccio con la cultura e la storia dei mexica – azteca, i fondatori dell'ultimo grande impero preispanico mesoamericano la cui capitale, Tenochtitlan, fu definitivamente assoggettata proprio da Hernán

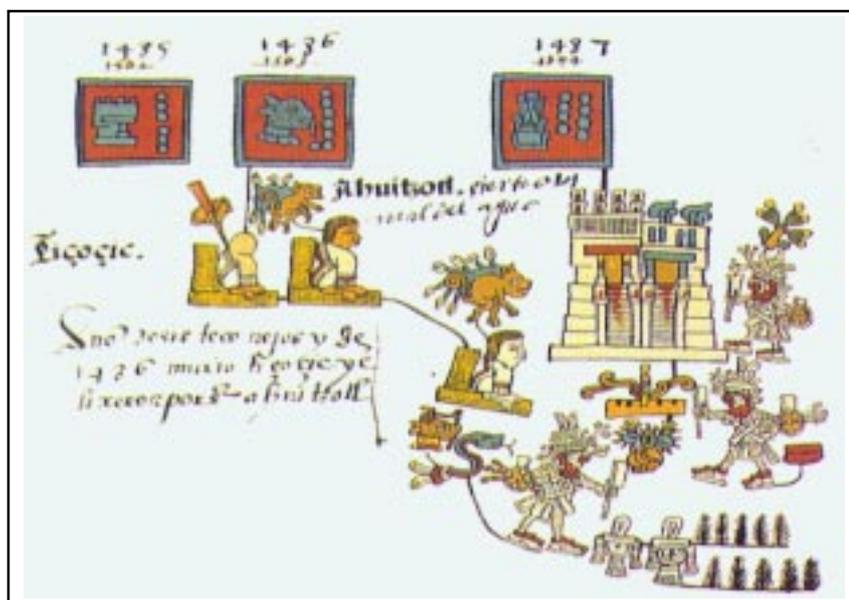
Cortés, il 13 agosto del 1521.

I resoconti dell'epoca includono anche colorite descrizioni degli usi alimentari e delle feste. Il cronista Bernal Diaz de Castillo, nella sua “Storia della Conquista del Messico”, illustra gli sfarzosi banchetti che si tenevano alla corte dell'imperatore azteco, Montecuhzoma II: verso la fine, dopo un susseguirsi di straordinarie pietanze «... gli portavano anche frutta, da ogni parte del paese, ma lui ne mangiava pochissima. Si faceva poi servire, in coppe d'oro, una bevanda di cacao che, pare, era anche afrodisiaca» - un particolare che colpì anche Fernando Cortés, lo storico, che raccomandò il “xocoatl” come bevanda

che aumentava la resistenza, combatteva la fatica e «permetteva di corteggiare le donne». Il resoconto di Bernal segue menzionando addirittura la presenza di «Mille anfore di quella bevanda di cacao di cui i messicani sono ghiottissimi».

La bevanda, ricavata dai semi che tanto avevano stupito Fernando Colombo e Cortés, nel mondo preispanico rappresentava qualcosa di più di un piacere della tavola: secoli prima degli aztechi, aveva rappresentato la bevanda sacra per eccellenza, il cui consumo era destinato solo a coloro che detenevano un potere politico e religioso.

La connotazione di “preziosità” riferita al cacao, insieme a quella sorta di



cacao, cibo degli dei

sacralità di cui il frutto e la bevanda da esso ricavata erano impregnati, non si limitano quindi alla civiltà azteca, ma traggono origine dalle forti eredità culturali e religiose legate ad antichissime culture mesoamericane quali gli olmechi, i mixe zoque e i maya.

Ci è pervenuta notizia che presso gli aztechi la bevanda, chiamata in lingua nahuatl *cacahuatl*, fosse tenuta in maggiore considerazione rispetto all'*octli*, una sorta di pulque ricavato dall'agave. Quest'ultimo, infatti, era alcolico, e causava inevitabilmente al consumatore uno stato di riprovevole ubriachezza.

Gli aztechi bevevano il *cacahuatl*, preparato in modo analogo ai maya, ma freddo. La migliore descrizione del modo azteco di preparare la bevanda la dobbiamo al Conquistador Anonimo, la cui cronaca della presa di Tenochtitlan fu pubblicata a Venezia nel 1556.

«Questi semi che sono chiamati mandorle o cacao vengono macinati fino a farne polvere e sono macinati altri piccoli semi, poi la polvere è messa in un bacile con una punta e allora viene versata acqua e il tutto viene mescolato con un cucchiaino. Dopo aver mescolato il tutto molto bene, lo versano in un'altra coppa e poi lo riversano in tal modo facendo montare una schiuma che essi pongono in un altro recipiente fatto per questo scopo. Quando si vuol berne, essi lo mischiano con speciali cucchiaini d'oro, d'argento o di legno e per berlo uno deve aprire molto la bocca per via della schiuma e lo si sorseggia.» Secondo Sahagún il cacao più fine era chiamato dagli aztechi *tlaquetzalli*, sostanza preziosa, mentre il prodotto inferiore era unito a *nixtamalli* (semolino di mais) e acqua. Il cacao veniva insaporito con molte spezie. Universalmente favorito era il peperoncino (chili o *Capsicum annum*), poteva anche venir aggiunto dell'achiote (*Bixa orellana*) che dava un colore rosso sangue alla bevanda e alle labbra, un particolare che non mancò di disgustare Gonzalo Fernandez de Oviedo, ma che probabilmente era molto gradita ai nativi. I tre aromi preferiti erano i petali del *hueinacaztli* (*Cymbopetalum penduliflorum*) che dava un sapore piccante con retrogusto amaro-resinoso, l'afrodisiaca vaniglia (*Vanilla*

planifolia) e il *mecaxochitl* (probabilmente il *Piper sanctum*) relazionato col pepe nero. Potevano essere aggiunti i fiori di due varietà di *Magnolia mexicana*.

La pianta del cacao, a cui fu assegnato dal naturalista Linneo il nome di *Theobroma Cacao*, non era tuttavia facilmente accessibile agli abitanti di Tenochtitlan: il suo habitat non era certo l'altipiano messicano, asciutto e temperato, ma le regioni più meridionali, dotate di clima caldo e umido.

L'imperatore Ahuizotl, nel corso del suo regno durato dal 1486 al 1502, assoggettò una serie di territori lontani dalla capitale, tra cui la provincia di Soconusco, Xoconochco, situata ai piedi della Sierra del Chiapas, nell'altipiano costiero del Pacifico. Erano proprio queste le terre più rinomate per la produzione di frutti di cacao di eccellente qualità.

Probabilmente, tale conquista fu appoggiata, se non addirittura propugnata, dalla classe dei mercanti, chiamati *pochteca*.

Pochteca infatti, in nahuatl, la lingua degli aztechi, significa "Gente della terra dell'albero ceiba" per sottolineare il legame di questi mercanti, guerrieri ed esploratori-spie con le basseterre tropicali dove sorge tale albero, sacro ai maya. È probabile che questa corporazione sia sorta in terra maya ad opera dei maya putùn che la esportarono a Cacaxtla, sull'Altopiano del Messico. L'ipotesi deriva anche dal fatto che una delle raffigurazioni di Yacatecuhtli, dio tutelare dei *pochteca*, detto anche "Signore del Fiuto" o "Signore Naso" presenta appunto un grosso naso, un tratto somatico comune anche a Ykchaua, o Ek Chuah in yucateco, il dio maya del commercio e del cacao¹. I

pochteca erano mercanti a lunga distanza che organizzavano spedizioni nelle regioni lontane per ottenere prodotti pregiati quali penne di quetzal o arara, pelli di giaguaro, cacao, lo *hueinacaztli*, cioè i pregiati petali del fiore della pianta tropicale *Cymbopetalum penduliflorum*, conchiglie *spondilus*, ambra e altri oggetti di valore. Il commercio di cacao era una delle loro principali attività e fonti di ricchezza, cosa che sottolineavano alle loro feste per il ritorno a casa dove, nel



chiuso dei loro palazzi, venivano offerte ampie libagioni con la preziosa ed esclusiva bevanda. un genere che le leggi suntuarie azteche riservavano all'aristocrazia e ai guerrieri. Per raggiungere le terre tropicali del sud-est, l'*Anahuac* (Presso il mare) degli aztechi, i *pochteca* partivano dal loro centro e principale deposito di Tochtepec nel Oaxaca settentrionale, poi proseguivano per Xicallanco e le terre maya putùn o per lo Xoconochco e la costa guatemalteca. A causa del loro lavoro essi erano spesso utilizzati come spie e come ricognitori militari, partecipando alle battaglie. Proprio per queste funzioni di spie e di guerrieri essi vennero tenuti in gran considerazione dal tlatoani Ahuizotl. Invece, Motecuhzoma II, fautore di una restaurazione aristocratica, li estromise dal palazzo reale e da altre cariche pubbliche, ma non poté impedire il loro diritto a bere

cioccolato nelle loro feste private. I *pochteca*, dunque, nel contesto della gerarchia imperiale, rappresentavano una vera e propria corporazione, quasi una classe sociale a sé stante, assai potente e influente nei confronti del popolo azteco, ma anche rispetto alla stessa nobiltà. In base a quanto è possibile attingere dalle fonti, i mercanti trasmettevano la loro attività per via ereditaria. Essi non svolgevano la loro attività unicamente al servizio dell'imperatore, ma spesso commerciavano anche in proprio.

La presa del Xoconochco rappresentò per i *pochteca* del regno di Ahuizotl un'irrinunciabile occasione, una strada spianata verso un notevole accrescimento del loro potere economico e delle loro ricchezze. Infatti, i semi del cacao non erano solo la materia prima per ricavare la bevanda riservata all'élite, ma rivestivano il ruolo fondamentale di moneta di scambio, insieme ad altri prodotti pregiati, vista la totale inesistenza di denaro nell'America preispanica. Tali mercanzie erano quindi molto richieste presso la corte, ma anche nei mercati dell'impero, come il celebre emporio di Tlatelolco, così descritto da Bernal Diaz del Castillo: «Giunti nella vasta piazza, la più grande che avessimo mai visto, fummo presi di ammirazione per la gran moltitudine di gente e di merci che vi erano e per l'ordine e i regolamenti che vi regnavano in ogni cosa».

Nella pagina definita "Folio 47", del Codice Mendoza sono elencati e illustrati i prodotti, e le relative quantità, provenienti proprio dalle città dell'area a clima caldo: Soconusco, Ayotlan, Coyuacan, Mapachteperc, Macatlan, Uitztlan, Acaapetlatlan e Ueuetlan. Tra questi risultano 200 carichi di semi di cacao e 800 tecomates, i raffinati recipienti per consumare la bevanda ricavata dai semi stessi. Regolarmente, dunque, grandi quantità di semi di cacao venivano consegnate nei magazzini dell'imperatore. I *pochteca* gestivano dunque il commercio delle pregiatissime "mandorle", spingendosi fino alle regioni più lontane dell'Impero. I semi rivestivano quindi il ruolo e il significato di vere e proprie monete di scambio, vendute e comprate nei mercati, insieme a piume, pietre

dure quali la giada e il turchese, pelli di animali, cotone e gioielli. Gli ambiti carichi consegnati agli imperatori aztechi dai popoli tributari andavano a rimpinguare le riserve dei magazzini reali; alcuni cronisti narrano che nei magazzini di Mote-

cuzhoma II il cacao era conservato in ceste di vimini di grandi dimensioni e di forma cubica, rivestite di argilla all'esterno, alla stregua dei contenitori per il mais. Il valore di "caveau" di questi magazzini fu presto compreso dagli spagnoli tanto che Pedro de Alvarado, udito del saccheggio del magazzino di Motecuhzoma da parte di circa 300 indiani alleati, con l'aiuto di Alonso de Ojeda e di altri 50 indigeni si unì alla predazione impadronendosi di circa 43.200.000 chicchi.

Si è già accennato ad un elemento di estrema importanza riguardante il consumo del *cacahuatl*: questo era infatti prerogativa di alcune categorie privilegiate. Solo i sovrani, i membri della famiglia reale, i nobili e i guerrieri appartenenti all'alto rango, e gli stessi mercanti, a riprova della loro favorita posizione sociale, potevano bersi tranquillamente la squisita bevanda. Dalle cronache risulta che tutti i soldati dell'esercito, tuttavia, avessero il diritto di consumare palline solide di cacao, insieme a biscotti di mais, certamente a causa dell'alto potere energetico di tali cibi, indispensabile durante le lunghe marce e prima dei combattimenti. Ma le rigide norme sociali degli aztechi, come anche dei maya e dei toltechi, non consentivano ai rappresentanti dei ceti più modesti di accedere al prodotto, la cui connotazione rimase dunque sempre elitaria e impregnata di "sacralità".



Privilegi sociali a parte, ciò che oggi sorprende maggiormente i moderni consumatori è la preparazione del cioccolato presso gli aztechi: la spuma, ottenuta mediante un complicato procedimento, rappresentava l'elemento più pregiato e caratterizzante del *cacahuatl*. Anche la stessa usanza di insaporire il liquido ottenuto, freddo e amaro, con spezie quali il peperoncino chili, contrasta in maniera assoluta con la bevanda fumante, calda e zuccherata, ormai entrata nelle consuetudini dell'uomo moderno.

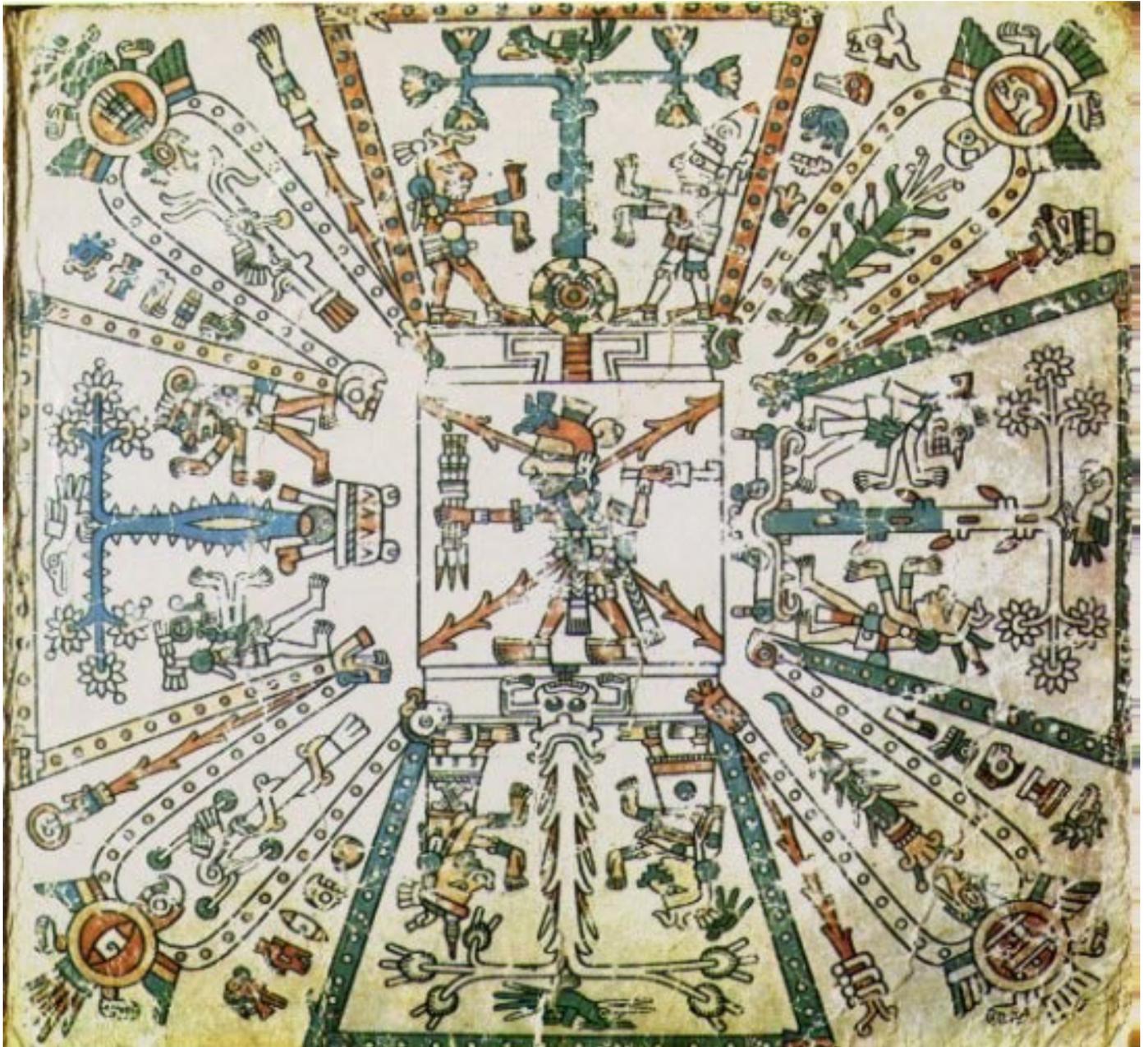
Note

¹ Il dio raffigurato nel Codice Tro-Cortesiano di Madrid ha un aspetto selvaggio e fiero, con occhi bordati di nero, è armato di dardo con propulsore (*atlatl*) e stringe in mano un serpente mentre sulla sua fronte è affondata un'ascia. In altre raffigurazioni, invece, l'acconciatura presenta una testa di cervo e un verme. Ek Chuah era una divinità guerriera collegata soprattutto con i caduti in battaglia, e analogo al Dio L, rappresentato a Cacaxtla. Secondo Diego de Landa, arcivescovo dello Yucatán nel XVI secolo, nel mese di *Muan* (aprile-maggio) i maya yucatechi sacrificavano agli dei Ek Chuah, Chac (il dio della pioggia) dagli occhi quadrati e il naso a proboscide, e Hobnil, un cane a macchie color cacao, incenso e un'iguana azzurra.

Bibliografia

Townsend R., *Gli Aztechi*, ed. Newton Compton; Longhena M., *Antico Messico*, ed. White Star; Minelli L. Laurencich., *La storia della Cioccolata*, ed. Esculapio; Diaz de Castillo B., *La Conquista del Messico*, Ed Longanesi; Colombo F., *Le Historie della vita e dei fatti di Cristoforo Colombo*, ed. Alpes; AA.VV., *Chocolat*, catalogo della mostra omonima, Bruxelles.

cacao, cibo degli dei



c.22 del Codice Fejervary-Mayer rappresenta le quattro direzioni dell' universo rette dai quattro alberi cosmici e da otto divinità, più il dio del centro: il dio del fuoco nell' aspetto del dio creatore Tezcatlipoca. L' albero del cacao è l' albero del sud, a destra nel diagramma cosmico, e regge la direzione della terra dei morti associata al colore rosso delle noci di cacao e dei quattro tratteggi sul tronco. È sormontato da un pappagallo ara, simbolo delle terre tropicali da cui proviene il cacao; ai lati dell' albero, il dio dei morti e il dio dei commercianti.

Il denaro che cresce sugli alberi

Il cacao e la cioccolata suscitavano grande interesse e meraviglia negli europei come testimoniano nei loro scritti i Cronisti.

Laura Laurencich Minelli

Il cacao aveva, nella Mesoamerica, un profondo significato simbolico e rituale che ci viene comunicato in modo particolare da quei pochi codici mesoamericani (una quindicina) sfuggiti alla conquista. Nel codice Fejérvary Mayer del XV secolo quindi, cronologicamente parlando, riferibile al mondo azteco anche se appartenente ad una cultura di più antico indignato, detta mixteca-puebla, l'albero del cacao risulta tanto importante da essere parte del diagramma cosmico, formato dai quattro alberi delle quattro direzioni convergenti al centro nel dio creatore Tetzactlipoca: l'albero del cacao vi rappresenta l'Albero del Sud custodito da un lato dal dio signore della terra dei morti e dall'altro dal dio dei commercianti: ciò ad indicare la stretta relazione fra il cacao e queste due divinità. Il frutto del cacao era infatti il termine simbolico, usato durante i sacrifici umani, per indicare il cuore del sacrificato: è per questo significato del cuore collegato con la morte del sacrificando per dare vita agli dei, che l'albero del cacao

del diagramma cosmico è vigilato dal dio signore della terra dei morti. D'altro canto la forma stessa del frutto del cacao è simile ad un cuore ed entrambi, cuore e frutto del cacao, contengono ciascuno un liquido prezioso, i due nutrimenti preferiti dagli dei: il sangue e il cioccolato. Cioccolato che è nutrimento degli dei ma anche della nobiltà e del clero sia in questa terra, sia nel lungo viaggio verso l'oltretomba, dato che nobiltà e clero, nella Mesoamerica, erano considerati divini, cioè ogni nobile ed ogni sacerdote era un dio in terra.

L'altro dio che, nel diagramma cosmico, vigila l'albero del cacao è il dio dei commercianti, ad indicare l'importanza che avevano i mercanti *pochteca* nel culto del cacao: essi pure potevano bere il liquido prezioso dato che, grazie alle loro fatiche, si riusciva ad importare questo nutrimento degli dei dalle regioni meridionali-istmiche. In forma solida, il cacao era anche il cibo dei militari impiegati in lunghe marce, in quanto essi combattevano per procurare le vittime sacrificali da offrire agli dei: in altre parole

procacciavano il sangue umano per gli dei in modo che questi, ben nutriti, affrontassero le fatiche della lunga staffetta, che ciascuno di essi doveva, a turno, correre durante l'anno, carichi del pesante fardello del tempo, e le sopportassero senza quei pericolosissimi inciampi che avrebbero provocato la caduta del fardello-tempo e quindi la fine del mondo.

Gli europei e con essi i cronisti, al momento dell'impatto, non captarono questi profondi significati del cacao, né possedevano una cultura capace di comprenderli, presi com'erano dall'idea di una conquista atta a fornire loro delle ricchezze, ma neppure sono interessati all'aspetto commestibile di questo prezioso frutto.

I cronisti sono infatti attratti dal valore economico che aveva il cacao presso le alte culture del Messico e di tutta la Mesoamerica: ciò con tutta probabilità per quello spirito mercantile che animava l'impresa della scoperta dell'America, ma anche quella della conquista del Messico. Il primo europeo ad osservare e ad incuriosirsi su queste curiose noci, che ora sappiamo corrispondere al cacao, fu

cacao, cibo degli dei

proprio Cristoforo Colombo: questi, durante il suo quarto viaggio (1502) incontrò una grande canoa, probabilmente maya, al largo delle coste dell'attuale Honduras. Da bravo mercante qual'era il navigatore genovese, si sofferma ad esaminarne il carico. Il figlio di Cristoforo Colombo, Fernando che teneva il giornale di bordo per conto del padre, si attarda a descrivere queste curiose noci dalla grandezza di una mandorla che dovevano avere un gran valore dato che, se una di queste cadeva a terra, tutti si affannavano a raccoglierla come se fosse loro caduto un occhio della testa.

Il primo cronista delle cose d'America, il milanese Pietro Martire d'Anghiera, pur non avendo mai posto piede sul suolo americano narra, nelle sue decadi *De Orbe Novo*, la scoperta dell'America e la conquista del Messico visti dal suo osservatorio privilegiato, qual'era

la corte di Spagna. Egli infatti, con un termine azzeccatissimo, chiama "felice" il denaro cacao usato nella Mesoamerica perché cresce sugli alberi e quindi si salva dall'avidità degli uomini.

Milanese è pure il primo cronista che è costretto ad apprezzarne il gusto: Girolamo Benzoni. Questi, nella sua *Storia del Nuovo Mondo* (1575) racconta che, trovandosi senza vino né acqua, accettò quella bevanda che, per il colore, gli sembrava piuttosto adatta ai porci ma invece rimase molto soddisfatto del suo gusto amarognolo.

Il cronista Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés, che conobbe il cacao durante la conquista del Nicaragua (1522), sembra di gusto più schizzinoso di Benzoni: osserva con disgusto che tingeva le labbra come il sangue però allo stesso tempo fa notare che un suo amico italiano ne aveva usato il burro per friggere le uova. Da quanto scrivo-

no questi cronisti sembrerebbe quasi che gli italiani siano stati quelli che più facilmente adattavano il proprio palato alle necessità dello stomaco e ai nuovi cibi!

Il cronista che ci offre il maggior numero di informazioni sul cacao è però il francescano fra' Bernardino de Sahagun. Questi, giunto nel Messico nel 1529, con la seconda ondata dei missionari che seguirono alla conquista di Fernando Cortez, fu insegnante nel collegio di Santa Cruz che i Francescani aprirono a Tlatelolco, la città genella di Tenochtitlan, (entrambe, oggi Città del Messico) in sostituzione delle scuole indigene della nobiltà. Egli si circondò di una schiera di giovani scolari a cui insegnò la nostra scrittura alfabetica e la lingua spagnola ma raccolse anche esponenti della nobiltà, cresciuti con i vecchi usi e le vecchie idee, conquistandosi la loro fiducia e facendo raccontare e dettare in lingua azteca ai suoi scolari, senza intervenire personalmente, tutto quanto sapevano della vita pubblica e privata della loro gente in epoca pre-spagnola. Così, secondo i dettami di una ricerca etnologica ante litteram, nacque la sua *Historia General de las Cosas de La Nueva España* che tratta anche del cacao.

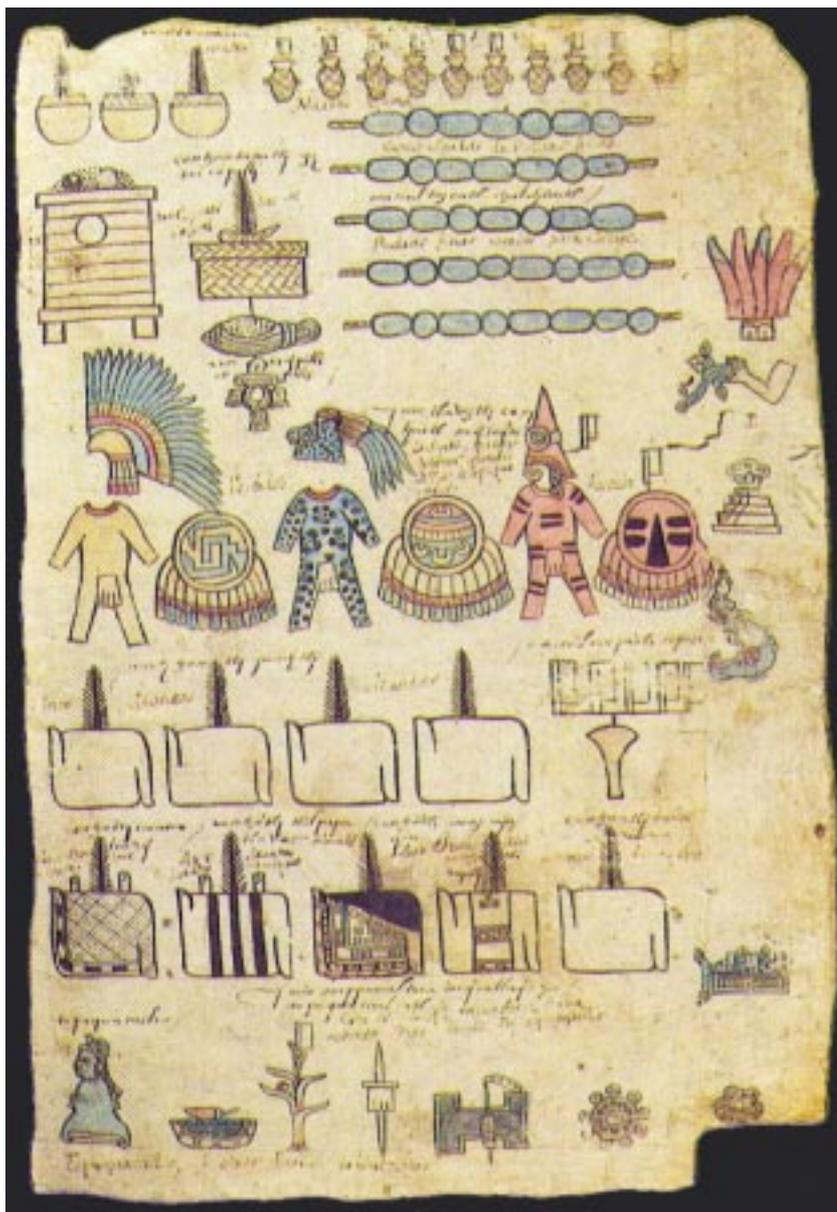
Spigolando nella sua *Historia*, apprendiamo che erano i grandi mercanti, detti *pochteca*, che procuravano alla nobiltà e al clero azteco le preziosi noci di cacao assieme ai principali prodotti sontuosi a seguito di lunghe e difficili spedizioni mercantili nelle regioni meridionali-istmiche da cui rientravano in città nascosti dalle ombre notturne per evitare cupidigie e gelosie per le ricchezze che portavano. Sahagun ci racconta pure, con gran dettaglio, le varie fasi preparatorie della bevanda di cui erano responsabili le donne azteche e in particolare le venditrici di questo prezioso prodotto. Esse macinavano i grani fino a polverizzarli, sceglievano poi il macinato, vi aggiungevano acqua, filtravano il tutto e provvedevano



a sbatterlo e ad ararlo, travasandolo, da un recipiente all'altro fino a renderlo molto spumoso. La schiuma veniva raccolta, fatta diventare densa e poi essiccata in modo che, versandola nell'acqua, rimescolandola e sbattendola di nuovo nel modo dovuto, fosse una sorta di prodotto rapido pronto per preparare la deliziosa e spumosa bevanda che, presso gli aztechi, andava bevuta fredda. Il cacao di seconda scelta, aggiunge il Cronista, era invece bevuto sotto forma di farinata cremosa composta di farina di mais e cacao.

Il cacao, come bevanda, stava alla base ed era la felice chiusura di tutti i banchetti della nobiltà e anche quelli degli stessi pochteca. Sembra che esistesse una sorta di etichetta anche nel modo di bere il cacao e di tenere in mano la ciotola: andava adagiata nella palma della mano destra tenuta a coppa senza toccarne i bordi mentre con la mano sinistra si doveva impugnare il cucchiaino-bastoncino usato per rimescolare il liquido. Nel berlo, il commensale doveva aprire molto la bocca perché, essendo la bevanda molto schiumosa, si deve dare spazio affinché andasse giù poco a poco in modo da poterne gustare la schiuma.

Sahagun ci informa pure che esistevano i falsari del cacao: né questo deve meravigliare perché le noci di cacao, essendo molto preziose, erano usate come conguaglio e "moneta" nella transazioni commerciali. I falsari usavano i semi di pera avocado rotti e lavorati assieme a pasta di amaranto e cera, in modo da simulare i semi autentici, quindi venduti in sacchi che alla vista ostentavano semi di cacao veri; un altro sistema usato dai falsari era quello di riempire i bacelli dei semi di cacao con argilla; c'erano inoltre gli imbrogliatori che si preoccupavano di far passare semi di cacao fresco, e quindi di minor valore, per semi già tostati e pronti per l'uso, mettendoli nella cenere calda, tostandoli un poco e poi, con la calce, conferendo loro il color bianchiccio del seme di cacao



Pagina relativa ai tributi di Tepecoacuilco e altri 11 villaggi del Guerrero, Matricula de Tributos

a p. 32: particolare dal Codice Mendoza. Le quantità sono date in cargas di cacao.

già trattato.

Gli Aztechi, che avevano l'abitudine di usare il linguaggio fiorito delle metafore, amavano chiamare il cacao *yollotl, eztli*, cioè cuore e sangue non solo per la forma del frutto e per il colore della bevanda ma anche perché la loro cultura sanguinaria riteneva che gli dei si nutrissero di cacao in assenza dei cuori e del sangue dei sacrificandi. E la gente comune poteva berlo? Gli informatori di Sahagun dicono che alla gente comune era proibito, né l'avrebbero mai bevuto

perché avrebbe portato loro una terribile sfortuna tanto che dicevano, alludendo al cacao, che ci si doveva guardare dal cuore e dal sangue.

Dopo la conquista invece, il prodotto si liberalizzò con conseguente aumento della richiesta al punto che si dovette introdurre nel mercato il cacao detto *forastero*, cioè forestiero, dato che proveniva dall'Ecuador dove cresceva selvatico: si tratta di un cacao più amaro, che aveva bisogno di minor mano d'opera che, inoltre, era più econo-

cacao, cibo degli dei

mica essendo costituita in massima parte da schiavi negri.

I cronisti ci forniscono una sorta di “quotazione del mercato” in semi di cacao: Fra' Toribio de Benavente, detto Motolinia, uno dei primi missionari giunto nel Messico che scrive sugli Aztechi ancor prima di Sahagun, ci dice che un portatore era pagato 100 semi di cacao al giorno. Un documento del 1545 scritto in nahuatl ci presenta i seguenti “prezzi” in semi di cacao che erano correnti a Tlaxcala, un città dell' altopiano del Messico centrale che, prima della conquista, era stata rivale di Tenochtitlan, la capitale degli Aztechi.

- ✓Un tacchino vale 100 semi di cacao turgidi o 120 semi avvizziti
- ✓Un tacchino cotto vale 200 semi di cacao
- ✓Un coniglio selvatico vale 100 semi di cacao mentre un piccolo coniglio ne vale 30
- ✓Un uovo di tacchino vale 3 semi di cacao
- ✓Una pera avocado appena raccolta vale 3 semi di cacao mentre quando è matura appena un seme di cacao
- ✓Un frutto di sapote grande o due piccoli valgono un seme di cacao
- ✓Un tamale (una porzione di una sorta di polenta mescolata con verdure o carne che viene venduta impacchettata in porzioni singole avvolte in una grande foglia) costa 1 seme di cacao
- ✓Un pesce avvolto in foglie di mais vale 3 semi di cacao.

Il codice Mendoza, un codice fatto riscrivere dal viceré del Messico poco dopo la conquista per riparare alla distruzione che l'incendio dei codici operata dagli spagnoli aveva operato sul sapere ma anche sulle notizie riguardanti i tributi che gli Aztechi



Metate, Cultura Nicoya, Costa Rica. Museo delle Culture Extraeuropee Dinz Rialto, Rimini.

Sotto: Particolare dal Codice Nuttal. Una coppa di cacao è scambiata per il matrimonio tra i nobili mixtechi 8 Cervo e 13 Serpente nell'anno 1051 d.C.

incameravano (e che quindi pure gli Spagnoli avrebbero potuto richiedere) indica che il cacao era ricevuto come tributo sotto forma di sacchi contenenti 8000 noci. Nei mercati spesso lo si usava sfuso, per pagare cose di minor valore: in questo caso le unità di misura più comuni erano 1 noce e 20 noci: ciò perché gli Aztechi, così come il resto dei mesoame-

ricani usavano matematica a base 20. Per valori più alti si usavano, invece, come “moneta” le piume colorate.

Curiosi sono i prezzi che invece ci presenta Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés nello scrivere, poco dopo la conquista, sul mercato di Managua tenuto dai Nicarao (Nicaragua), popolazione insediata



agli estremi confini meridionali della Mesoamerica, ma che è zona produttrice ed esportatrice di cacao. Qui risulta che un coniglio costava appena 10 semi di cacao, uno schiavo 100 semi di cacao e il servizio di una prostituta da otto a dieci semi di cacao. Cioè, supponendo che il coniglio di Managua e quello di Tlaxcala fossero della stessa pezzatura, risulterebbe che a Managua il potere di acquisto di un grano di cacao fosse maggiore che non a Tlaxcala. Il che è molto curioso perché a Tlaxcala il cacao vi era importato mentre Managua era zona dove la preziosa "moneta" cresceva sugli alberi. Si può supporre che a Tlaxcala vi fosse l'inflazione del cacao per averne importato troppo, ma anche bisogna pensare che queste notizie sono soggette a troppe variabili per essere prese come "quotazioni di borsa" dell'epoca su cui si possa fare affidamento. Comunque sia, il mercato di Managua tenuto dai Nicaraio rimane una curiosità antropologica in quanto lo stesso Oviedo riferisce che era in mano strettamente femminile mentre tutti gli altri mercati risultano tenuti da persone di entrambi i sessi.

Il cacao era, insomma, una delle preziosità, assieme alla giada e alla piume colorate, per gli aztechi così come per il resto dei mesoamericani e permette di ricordare, a noi che abbiamo l'idea dell'oro come parametro della ricchezza, che invece il valore di preziosità è strettamente culturale e quindi soggetto alle più ampie variazioni da cultura a cultura. Moctezuma II, l'ultimo imperatore degli Aztechi, a ragion veduta si meravigliò dell'accanimento con cui Cortes e i suoi cercavano e accumulavano l'oro che, nella sua scala dei valori, se non lavorato, valeva meno della giada, delle piume colorate e del cacao.



Rituali per le divinità Cinteotl, Mictlantecuihtli e Chalchiuhtlicue dal Codice Fejervary-Mayer.

Bibliografia essenziale

Anghiera Pietro Martire d', *De orbe novo*, M. de Eguia, 1530, Alcali; Benzoni Girolamo, *Storia del Mondo Nuovo*, Facsimile, ed. 1575, Graz, 1962, Akademische Druck Verlagsanstalt; Carletti Francesco, *Ragionamenti di Francesco Carletti Fiorentino sopra le cose da lui vedute né suoi viaggi*, Firenze, 1701; Giuseppe Maroni: Clavigero Francesco Saverio, *Storia Antica del Messico*, Cesena, 1780, Biasini; Codex Mendoza, *Coleccion de Mendoza o Codice Mendocino*, F. del Paso y Troncoso e J. Galindo y Villa, México D.F., 1925; Coe Sophie and Michael Coe, *The True History of Chocolate*, London e New York, 1996, Thames and Hudson; Colombo Fernando, *Historie del Sig. on Fernando Colombo, nelle quali s'ha particolare e vera relatione della vita e de' fatti dell' Ammiraglio Don Christoforo Colombo suo padre*, Venezia, 1685, L. Pittoni; Conquistatore anonimo (Ramusio G.B.), *Relatione di alcune cose della Nuova Spagna e della gran città di Temestitan*, Venezia, 1556, Giunti; Cooper Clark James, *Codex Mendoza*, 3 voll. London, 1938, Waterloo and Sons Ltd.; Diaz del Castillo Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, 1982, Istituto Ponzalo Fernandez de Oviedo; Duran, Fray Diego de, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme*, 2 voll. México D.F., 1967, Porrúa; Fernandez de Oviedo y Valdés Gonzalo, *Historia natural y general de las Indias*, Biblioteca de Autores Españoles, voll.

117-121, Madrid, 1959, Atlas; Hernández Francisco, *Obras completas*, 5 voll., México, D.F., 1959, UNAM.; Las Casas Fray Bartholomé de, *Apologética Historia de las Indias*, Madrid, 1909, Nueva Biblioteca de Autores Españoles. Laurencich-Minelli Laura, *Il sito Barra Honda. Un apporto alla storia e alla cultura precolombiana della Nicoya*, Costa Rica, Bologna, 1983, Lorenzini; Laurencich-Minelli Laura, *Un giornale del Cinquecento sulla scoperta dell' America. Il Manoscritto di Ferrara*, Milano, 1985, Cisalpino-Goliardica; Laurencich-Minelli Laura, *Religione Mesoamericana. Schede ed appunti*, Bologna, 1989, Esculapio; Laurencich-Minelli Laura (a cura di), *Codice Cospi. Calendario e rituali precolombiani*, Milano, 1992, Jaca Book; Laurencich-Minelli Laura, *America precolombiana*, Bologna, 1997, Esculapio; Laurencich-Minelli Laura, *Messico precolombiano*, Bologna, 1999, Esculapio; Molina Alonso, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, México, 1571, Antonio de Spinola; Motolinia Fray Toribio de Benavente, *Historia de los Indios de la Nueva España*, Mexico D.F., 1969; Sahagun, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México D.F., 1969, Porrúa; Solorzano y Pereyra Juan de, *Política Indiana*, Biblioteca de Autores Españoles, 252, Madrid, 1972, Atlas; Taviani Paolo Emilio, *I viaggi di Colombo. La grande scoperta*, Novara, 1986, Istituto Geografico De Agostini; Torquemada Juan de, *Monarquía Indiana*, México D.F., 1943, Salvador Chavez H.

cacao, cibo degli dei



In alto a sinistra: Elisabetta I Tudor.
Sopra a destra: Ritratto di Oliver Cromwell, Lord Protettore; dipinto di Lely.
Sotto: "Carlo I e la regina Henrietta Maria con Carlo, Principe di Galles e la principessa Mary" pittura su olio di Anthony van Dick del 1632, Buckingham Palace Royal Collection.

Inghilterra

Club e cioccolata

Alle origini del capitalismo le Chocolate houses divennero le prime “Borse merci”, le prime “assicurazioni” e furono il centro della lotta politica che fece grande l’Inghilterra.

Sandra Busatta

Chissà se quei corsari inglesi, al servizio della Corona o in proprio, bruciando nel 1579 più di 10.000 carichi¹ di cacao scambiandoli per escrementi di pecora, hanno mai saputo di aver mandato letteralmente in fumo una fortuna miliardaria. Non dovevano essere molto svegli, però, se non si chiesero come mai gli spagnoli avessero stivato tutta quella “cacca” nel porto messicano di Guatulco, anzi perseverarono distruggendo un’altra nave piena dei preziosi semi nel 1587. Fu in questo modo inglorioso che il cacao apparve nell’orizzonte britannico, ma già nel 1633 John Gerard, un pioniere della botanica, autore del famoso *Herbal or General History of Plants*, parlava del “cacao”, come di un frutto «molto noto nelle diverse parti d’America», che in alcuni luoghi è usato come danaro e «per farne una bevanda che, benché amara, tengono in gran stima» (Coe e Coe 1996:165). La bevanda al cioccolato raggiunse l’Inghilterra subito dopo la Guerra Civile e la decapitazione del re Carlo I (1642-49), durante i tumultuosi anni del Commonwealth repubblicano del Lord Protettore, Oliver Cromwell (1653-58). Nel 1655, infatti, gli inglesi portarono via agli spagnoli la Giamaica, un’isola caraibica ricca di piantagioni di cacao, che doveva diventare la fonte principale di approvvigionamen-

to per molto tempo. A causa degli alti dazi d’importazione la cioccolata era una bevanda solo per i ricchi, ma gradualmente si democratizzò. Comunque, già nel 1652 si apriva a Londra la prima *chocolate house*, la *Pasqua Rosee’s Head*, pubblicizzata con un’inserzione sul *Needham’s Mercurius Politicus*, che definiva la cioccolata «un’eccellente bevanda delle Indie Occidentali, venduta in Queen’s Head alley ... da un francese, il primo a venderla in Inghilterra ... [che] cura e preserva il corpo da molte malattie...». Ben presto il successo di questa impresa venne seguito dalla nascita di molti altri locali dove si vendeva caffè turco, cacao e zucchero delle Indie Occidentali, tè cinese, tabacco della Virginia e giornali: nel 1663 c’erano già 82 *coffee houses* registrate. Nel 1674 una *chocolate house* alla moda, *At the Coffee Mill and Tobacco Roll*, scopriva nuovi orizzonti nel cioccolato, servendolo in panetti e anche in rotoli “nello stile spagnolo”. All’inizio le varie *houses* facevano pagare solo un penny d’ammissione, rendendo così la cioccolata accessibile a clienti di ogni classe, ma di sesso maschile, dato che le donne erano per lo più bandite o fortemente scoraggiate dall’entrare. Questi locali fungevano da uffici postali, si potevano sapere le ultime notizie da corrieri e si accedeva ad avvisi pubblicitari, libelli propagandistici e libretti teatrali. Spesso gli

uomini d’affari tenevano qui il loro ufficio: la *Hudson’s Bay Company*, la famosa compagnia delle pellicce², nel 1672 tenne la prima asta della Borsa delle Pellicce presso la *Thomas Garraway’s Coffee House* al n. 3 di Exchange Alley, frequentata anche dallo scrittore e giornalista Daniel Defoe (quello di Robinson Crusoe) e qui rimase fino al suo trasferimento un secolo dopo alla *Pennsylvania and Carolina Coffee House* a Birchin Lane³. Questa *coffee house* fu sempre una delle più grandi *houses* mercantili di Londra, che ospitava gente in visita dall’America e diventò il primo Canada Club in città.

Le tre categorie più importanti di *coffee houses* orientate verso l’America erano quelle frequentate da immigrati non inglesi, quelle dove si riunivano i gruppi religiosi e quelle che divennero centri per i mercanti che commerciavano con l’America. I luoghi di ritrovo per gli immigrati non inglesi, di cui molti partirono poi per l’America, erano situate nei quartieri etnici, come la principale *coffee house* francese, nel quartiere francese a Spitalfields. Dei gruppi religiosi con connessioni con l’America, le *coffee houses* anglicane erano nelle vicinanze delle principali chiese anglicane, mentre i protestanti dissenzienti (calvinisti, ecc.) si ritrovavano nella sezione commerciale della città e la grande *Quaker Coffee House*, che ospitava anche il Raduno Annuale

cacao, cibo degli dei

dei quaccheri era a Holborn. I centri mercantili i cui patroni commerciavano con l'America erano tutti situati su una piccola area a Cornhill, in un raggio di tre o quattro isolati dal *Royal Exchange* (il Cambio), molti porta a porta. Tra i mercanti "americani" delle *coffee houses* vi era poi un'ulteriore specializzazione: la maggior parte delle *coffee houses* mercantili portava il nome della colonia o della regione con cui commerciavano i patroni: la *Virginia Coffee House*, la *Pennsylvania* e così via, che talvolta si congregavano assieme, anche se non si associarono per un lavoro di lobbismo organizzato per influire sulle decisioni politiche del governo fino al XVIII secolo.

Le *coffee houses*, chiamate anche *Penny Universities* per via del penny d'ammisione con cui chi entrava si impegnava a obbedire alle regole del locale, esercitarono una grande influenza anche sulla vita economica del paese fin dal 1697, anno in cui i mercanti, seccati con gli *stock-jobbers*, gli speculatori professionisti, li bandirono dal *Royal Exchange*. Questi trasferirono i loro affari nelle *coffee houses* dei dintorni, dove già si riunivano proprietari di navi, capitani e altre figure legate al commercio marittimo. Così per settantasei anni, fino al 1773, quando tornò nei locali dietro al *Royal Exchange*, la Borsa inglese operò dalle *coffee houses* e in particolare da *Garraway's* e *Jonathan's*. Inizialmente *Jonathan's* era il covo dei simpatizzanti cattolici che complottavano contro la corona, poi fu il centro dello scandalo della Bolla speculativa dei Mari del Sud (1719-20), ma dal 1762 al 1773 funzionò da Borsa valori di Londra, essendo il club dei maggiori finanziari della City. Trasferitasi la borsa, diventò l'ufficio di una lotteria e fu distrutto dal fuoco nel 1778.

Dato che le loro *coffee houses* preferite erano state usurpate dagli speculatori di borsa, i mercanti e gli altri personaggi che si occupavano di commercio marittimo si riunirono sempre più spesso nel locale di Edward Lloyd al 16 di Lombard Street. Nel XVIII secolo da *Lloyd's* si tenevano le aste di navi e carichi di ogni genere, dal tè agli schiavi, e qui si riunivano gli "underwriters", i primi assicuratori marittimi, anche se il

contratto effettivo all'inizio veniva fatto all'*Exchange*. Dal 1727 al 1771, però, anche la parte ufficiale dell'assicurazione era stipulata a *Lloyd's Coffee House*, finché i principali assicuratori non formarono una società che prese il nome di *Lloyd's of London*. È per questo motivo che anche oggi, dopo che la Borsa tornò all'*Exchange*, il personale è chiamato *waiters*, camerieri, un anacronismo che ci ricorda come la più grande società assicurativa del mondo porti il nome di un oscuro barista. Il XVII secolo, pur con tutte le sue lotte politico-religiose, fu forse intellettualmente il più brillante nella storia d'Inghilterra: in questo periodo le classi medie, nel loro complesso, cominciarono a liberarsi degli schemi di pensiero medievali e a coltivare i piaceri della civiltà. I londinesi, durante i tumultuosi anni della lotta tra la Corona e il Parlamento, avevano sviluppato la necessità di discutere e, attenti alla sicurezza e al risparmio, non si riunirono nelle taverne, ma nelle nuove *coffee houses*, le botteghe del caffè, la nuova bevanda che si credeva curasse semplici disturbi fisici. Nel 1650 un'ebrea⁴ aprì la prima *coffee house* a Oxford e già nel 1659 la *Mile's coffee house* era il luogo di ritrovo del club Rota, dedito alle discussioni politiche. Nelle *coffee houses* non veniva servito solo caffè, ma anche tè e cioccolata; quest'ultima era più costosa del caffè, anche se meno del tè, perciò alcuni pensano che questo sia questo il motivo per cui la bevanda più economica e quindi popolare diede in genere il nome ai locali, anche se esistettero delle *chocolate houses* famosissime e molto elitarie. Il tè giunse in Inghilterra nel 1652, tramite la *East India Company*, che aveva il suo quartier generale alla *Jerusalem Coffee House* e, anche se Carlo II e la moglie portoghese erano decisamente a favore, non fu che dopo il 1706 che il tè diventò una moda destinata a durare fino ai nostri giorni, per via all'apertura della *Tom's Coffee House* di Thomas Twinings. Nel 1657 *Garraway's* fu il primo locale a offrire il tè, promosso anch'esso come bevanda medicinale, ma durante il XVIII secolo, mentre le *coffee* e *chocolate houses* restavano un dominio maschile, rigorosamente

chiuso alle signore, il tè si affermava come bevanda femminile, grazie a Twinings, che nel 1717 trasformò la sua *coffee house* nella prima *Tea House*, la *Golden Lyon*, dove le dame potevano ricevere fuori di casa, in ambiente signorile, e ai giardini da tè che fiorivano in luoghi come Vauxhall e Ranelagh Gardens, con i viali fioriti, i fuochi d'artificio, le rotonde dove si poteva ascoltare musica e danzare. Gli amanti della cioccolata del XVII secolo disponevano anche di trattati dettagliati sulla loro bevanda preferita, come l'*American Physician* (1672) di William Hughes e, *The Manner of Making Coffee, Tea and Chocolate* (1685) di Philippe S. Dufour un ugonotto francese, pare, che raccomandava il suo metodo per preparare la bevanda in modo più sano di quello in uso corrente⁵ come più veloce e adatto a "uomini d'affari": «Prendete un pane di cioccolato e mettetelo in un mortaio o grattugiatelo per ottenere una polvere fine. Mescolate con zucchero e versate in un pentolino d'acqua bollente. Togliete il pentolino dal fuoco e lavorate il liquido con un molinello oppure versandolo varie volte da un pentolino all'altro, anche se non va altrettanto bene. Infine bevete senza eliminare la schiuma». Uno degli esperti dell'epoca era il dr. Henry Stubbes, un amico del filosofo Hobbes, convinto, come molti contemporanei, delle proprietà erotiche della cioccolata, che fornisce "i testicoli di un balsamo o linfa" (Coe e Coe 1996:173-174).

Samuel Pepys, primo Segretario dell'Ammiragliato, amico e confidente di re Carlo II, che conosceva tutti quelli che contavano al tempo della Restaurazione degli Stuart, ci ha lasciato nel suo diario un indimenticabile quadro dell'epoca e della sua golosità: «Circa mezzogiorno, uscito con il commissario Pett siamo entrati in una *coffee house* per bere cioccolata. Molto buona!» (Coe e Coe 1996). La passione per questi locali era così forte che essi non chiusero neppure durante la Peste di Londra del 1665, anche se, ovviamente, si cercava di prendere delle precauzioni contro il contagio, né durante il Grande Incendio che fece seguito nel 1666 e distrusse gran parte

dei quartieri medievali della città. Anche se il suo amico Pepys ne era entusiasta, il re non amava le *coffee/chocolate houses*, che considerava, non del tutto a torto, un covo di sovversivi, benché ufficialmente vi fossero banditi i discorsi politici e religiosi e l'abate francese Prevost confermava che colà si potevano «leggere tutti i giornali pro e contro il governo». Era il periodo in cui si stavano formando i partiti politici: i *Whigs* (eredi della rivoluzione puritana e del partito del Parlamento) e i *Tories* (i simpatizzanti della Corona); quando il re cercò di far chiudere le *coffee houses* nel 1675 si scatenò un putiferio e Carlo II, memore del padre decapitato, vista la mala parata lasciò cadere il proclama nell'oblio. Nel 1739 questi locali erano saliti a 551 nella sola Londra e servivano, oltre che per le funzioni già menzionate, da sale da consulto di medici, agenzie matrimoniali, logge massoniche⁶, sale da gioco e luoghi d'incontro per criminali, studiosi, uomini del clero, aristocratici e intellettuali. Ciascuna rifletteva il carattere del proprio quartiere: a Pall Mall e St. James's Street c'erano le case aristocratiche specializzate in politica e gioco d'azzardo ad alto rischio. In epoca georgiana la *St. James's Coffee House* era diventato il quartier generale dei *Whigs*, il *Cocoa Tree* (l'Albero del Cacao) lo era dei *Tories*, anche se inizialmente era stato un ritrovo dei giacobiti⁷, mentre *White's Chocolate House* era il posto giusto per chi voleva gettare una fortuna ai dadi. Presso il Covent Garden c'erano le *houses* per artisti, attori, scrittori e prostitute: dal decennio 1670 fino al 1700 *Will's* fu il ritrovo del poeta Dryden e della sua cerchia, soppiantato verso il 1710 da *Button's*, che aveva il patrona-

to di Addison, Steele (quelli dei giornali *The Tatler* e *Spectator*) e Jonathan Swift (quello dei *Viaggi di Gulliver*). La *Grecian Coffee House* attirava Isaac Newton, Edmund Halley, Hans Sloane e gli altri membri della *Royal Society*, mentre la *Bedford* vedeva tra i suoi clienti i romanzieri Henry Fielding e Oliver Goldsmith, l'attore David Garrick e il pittore Hogarth. Nel 1709 Steele apriva il primo numero del suo giornale *The Tatler* dicendo: «Tutti i resoconti di galanteria, piacere e divertimento saranno sotto la rubrica di *White's Chocolate House*, la poesia sotto quella di *Will's Coffee House*, il sapere sotto quella di *Grecian*, le notizie dell'interno e dell'estero verranno da *St. James's Coffee House* e il resto che offrirò su altri soggetti sarà datato dal mio appartamento». Nella *Beggar's Opera* (1727), la ballad opera di John Gay che ebbe un enorme successo, i coniugi furfanti Mr. e Mrs. Peachum ricordano come a Marylebone e al Temple Bar, la zona degli avvocati, sorgessero delle *chocolate houses* dove si giocava assai forte. In effetti c'era sempre la possibilità di avere compagni di gioco parecchio sgraditi: «Persino banditi del tipo più presentabile si incontravano costante-

mente alla *chocolate house*; era possibile che i giudici si imbattessero nell'uomo che in seguito avrebbero dovuto giudicare sul banco degli imputati: non era insolito ... riconoscere in un corpo penzolante in catene nella landa fuori Londra un uomo con cui avevate giocato a dadi la settimana prima da *White's* o al *Cocoa Tree*» (Murray 1998:163). Per avere un'idea dell'atmosfera delle *coffee e chocolate houses* dell'epoca basta guardare le stampe e i dipinti di Hogarth (1697-1764): *A Midnight Modern Conversation* si dice mostri la *St. John's Coffee House* a Temple Bar dove, tra i personaggi a vari stadi di ubriachezza, si nota il tabaccaio John Harrison che gesticola selvaggiamente nel fondo mentre pone una seconda parrucca sulla testa del curato. Una delle scene della *Carriera del Libertino*, invece è ambientata da *White's*, dove le persone intorno al tavolo da gioco rappresentano una galleria di degradazione e vizio, mentre si sta sviluppando un incendio nel fondo, ignorato dai più, troppo presi dal gioco (accadde davvero nel 1733); in primo piano, a sinistra del libertino della storia, un bandito da strada, con la pistola e la maschera che gli escono dalla tasca, sembra



William Hogarth, da "Matrimonio alla moda: la levée della signora", National Gallery, Londra. L'ambasciatore prussiano (secondo da sinistra) beve della cioccolata.

cacao, cibo degli dei

assorto nelle perdite. In una delle tavole della *Carriera di una Prostituta*, sul muro appaiono il ritratto del bandito Macheath, uno principali dei personaggi della *Beggar's Opera*, e quello del notorio ladro James Dalton, che dovevano essere il tipo di delinquente che frequentava le *coffee houses*, magari insieme ai *Mohocs*⁸, un'associazione di aristocratici libertini ribaldi che scandalizzò Londra intorno al 1712. Non stupisce, quindi, che vi sia stata un'evoluzione nelle *coffee* e *chocolate houses* verso forme private, che diedero poi vita ai famosi club. Negli anni 1740 *White's*, il *Cocoa Tree* e il *St. James's* divennero tutti club privati, mentre altri famosi club dove si giocava d'azzardo a St. James's Street come *Almack's*, *Brooks's* e *Boodle's* furono privati fin dall'inizio. Il periodo d'oro delle *coffee* e *chocolate houses* fu tra il 1657 e il 1780, quando la popolarizza-

zione del tè e l'avvento della Borsa e del mercato azionario, oltre alla privatizzazione, ne decretarono la decadenza: l'istituzione della società di assicurazioni *Lloyds* nel 1771 e della Borsa nel 1773 ridusse l'importanza delle *coffee houses* *Lloyd's* e *Jonathan's*, anche se non eliminò certo i locali intorno a Exchange Alley. La *Baltic Coffee House* si trasformò un club privato e poi nella Borsa Baltica non prima del 1823 e *Garraway's*, dove la *Hudson's Bay* aveva cominciato le sue aste delle pellicce americane sopravvisse come *coffee house* e casa d'aste fino al 1872, mentre la *Jerusalem Coffee House* restò sede degli affari dell'*East India Company* fino al 1889. Fondato nel 1778, *Brook's* era il club più apertamente politico, quartier generale della fazione *Whig* di Charles Fox e, per un certo periodo, del Reggente, finché non bocciarono la candidatu-

ra di un suo protégé. I suoi 27 membri originari erano tutti "macaroni", giovani elegantoni che ostentavano enormi parrucche e abiti vistosi, figli delle più importanti famiglie *Whig*, anche se il club comprese membri come il pittore Reynolds, l'attore Garrick e scrittori come Burke, Walpole e Sheridan. *Boodle's*, invece era il dominio degli *squires* di campagna quando venivano in città per la stagione mondana e degli appassionati della caccia alla volpe (Murray 1998). Mentre la maggior parte dei luoghi georgiani e della Reggenza⁹ sono da tempo scomparsi, *White's* esiste ancora in St. James's Street in tutto il suo splendore e conserva ancora la facciata di quell'epoca e la famosa *Bow Window*, la finestra sulla strada da dove il dandy capostipite di tutti gli elegantoni, Beau Brummell, teneva corte e dettava legge. *White's* è il più antico e splendido dei



club, fondato da Francesco Bianchi (Francis White) come *White's Chocolate House* nel 1693. Nel 1711 l'edificio fu distrutto da un incendio, iniziato appropriatamente nella sala da gioco, nota come Inferno. Qui il gioco era così pesante che Robert Harley, conte di Oxford, non passava mai davanti a *White's* senza maledirlo, chiamandolo la "rovina della nobiltà inglese". Mentre era ancora un covo di *Whigs*, invece, Johnathan Swift alzava minaccioso il pugno quando vi si avvicinava. Nel 1736 *White's* cominciò a operare come club privato, ma i primi



Canaletto, "L'abbazia di Westminster con la processione dei Cavalieri dell'ordine del Bagno". Westminster Abbey, Londra
A p. 38: William Hogarth da "La carriera di un libertino: la Bisca". Soane's Museum Londra.

resoconti datano dal 1763, quando si trasferì di nuovo nella sua sede, ricostruita dopo l'incendio e a quell'anno si riferiscono le prime annotazioni del famigerato Libro delle Scommesse. Si scommetteva su tutto e nulla era troppo assurdo: Lord Arlington una volta puntò l'enorme somma di tremila sterline su quale di due goce d'acqua su un vetro sarebbe scesa per prima. Walpole nel 1755 scriveva: «Un uomo cadde morto sulla porta e fu portato dentro; nel club immediatamente scommisero se era morto oppure no e quando stavano per salassarlo gli scommettitori a favore della sua morte si opposero, dicendo che ciò avrebbe influenzato ingiustamente il risultato della scommessa». Come per gli altri club esclusivi anche da *White's* l'ammissione era ristretta; Walpole dichiarò che alla nascita dell'erede di un'importante famiglia il maggiordomo veniva spedito da *White's* a iscrivere il nome del neonato nel registro dei candidati prima ancora che all'anagrafe (Murray 1998). Nei suoi *Trivia*, Gay ci regala un scenetta di cui si poteva essere testimoni d'inverno: «Presso *White's* il portan-

tino bardato sta pigramente / e fa ondeggiare le mani intorpidite intorno alla vita». Dopo un breve periodo *Whig* nel XVII secolo, *White's* diventò una roccaforte *Tory* e durante la Reggenza ospitava buona parte dell'élite dei Diecimila: qui, nel 1832, i vecchi conservatori discussero se respingere il primo *Reform Bill*, la riforma dei distretti elettorali che allargava la base dei votanti per censo anche ai borghesi delle città industriali, come Manchester, che prima non avevano diritto di voto. Da quel giorno, comunque, prese una tinta politica più neutrale. Oggi i club dei gentiluomini continuano ad essere un'esclusiva caratteristica londinese, anche se hanno cercato di copiarli, un rifugio lontano dalle beghe della famiglia e dalle pretese dei creditori, frequentati da anziani signori con basette, addormentati sotto una copia del *Times*, per i quali l'assedio di Kartum ai tempi del Madhi è un ricordo recente e sono ancora un baluardo misogino, che tenta di lasciar fuori le donne dalle leve del potere informale ancora all'alba del XXI

secolo. Ma per assaporare l'atmosfera del loro periodo d'oro basta aprire qualche pagina del sanguigno Henry Fielding o dell'elegante Jane Austen.

Note

- ¹ Un carico era uguale a 24.000 semi.
- ² Di cui sei degli investitori originari facevano parte del Consiglio Privato del re e otto erano tra i fondatori della *Royal Society*.
- ³ Diretta dall'americano Edward Clarke, che si trasformò nella *New York and Nova Scotia Coffee House* e poi nella *Rhode Island and Nova Scotia Coffee House*, situata in Sweeting's Alley, presso il *Royal Exchange* (il Cambio).
- ³ Fu Cromwell a permettere il ritorno degli ebrei in Inghilterra, dopo la cacciata a opera di Edoardo I quasi quattro secoli prima.
- ⁵ Bollita con latte e uova fino a separare il burro di cacao.
- ⁶ La *Widow's Coffee House*, nel sobborgo di Islington, era proprietà della vedova Nell Gwinne. Qui si riunivano gli Apprendisti massoni di Londra, e di qui proviene l'espressione massonica "Il Figlio della Vedova" per indicare un membro della Massoneria.
- ⁷ I fautori del ramo cattolico degli Stuart sconfitti dalla Gloriosa Rivoluzione del 1688-89 e autori di varie sollevazioni in Scozia.
- ⁸ Dal nome degli irochesi mohawks, considerati particolarmente feroci, ma anche a causa, forse, dell'emozione suscitata dalla visita dei quattro "re" mohawks (in realtà uno era mohicano) alla corte della regina Anna nel 1710 e immortalati da un pittore di corte. Nel 1712 John Gay stampò una breve opera teatrale storica, mai rappresentata, *The Mohocs*, sulle imprese di una di queste gang.
- ⁹ Il periodo in cui il Principe di Galles governò, durante la pazzia di Giorgio III, prima di diventare Giorgio IV.

Bibliografia essenziale

Coe S. D., Coe M. D., *The True History of Chocolate*, New York, N.Y. 1996; Bignamini I. (a cura), *Mercanti, Signori e Pezzenti nelle stampe di William Hogarth*, MI n.d.: Huck B., *Exploring the Fur Trade Routes of North America*, Winnipeg, Manitoba 2000; Murray V., *High Society. A Social History of the Regency Period 1788-1830*, London 1998; le voci relative alle coffee houses e a Steel e Addison in *The Cambridge History of English and American Literature* (1907-21), vol. 7 e 9 in www.bartleby.com; e www.britannica.com; Schwartz A., Pelzer J. e L., "The Coffee Houses of Augustan London", in *Historytoday.com*, vol. 32, issue 10, ottobre 1982 <http://www.historytoday.com/index.cfm?Articleid=12528>; *Coffee and Chocolate Houses*, <http://www.gwu.edu/~klarsen/life.html>; Inwood S., *Alehouses and Coffee Houses*, in <http://www.pubindex.freemove.co.uk/definition.htm>, su *White's* e gli altri club vedi: http://www.prints.geogr.com/Jane_Austen-Club.htm; <http://members.aol.com/LONDON20/full/belle/whites.html>; <http://www.victorianweb.org/victorian/history/clubs.html>; <http://members.ozemail.com.au/~jasa1/london/clubs.htm>

cacao, cibo degli dei



In alto a sinistra: Pietro Longhi, "La colazione", Ca' Rezzonico, Venezia.
In alto a destra: Jean Etienne Liotard, Ragazza con la cioccolata, Gemäldegalerie Alte Meister di Dresda.

Sotto: Mancerina, Museo della ceramica, Nove di Bassano del Grappa.

A p. 44: Madame Du Barry, amante di Luigi XVI mentre prende la cioccolata.

A p. 45: François Boucher, Le Dejeuner (La colazione), Museo del Louvre, Parigi.



Dibattiti

Cioccolata: progressista o reazionaria?

Identificata la cioccolata con l'aristocrazia spagnola bigotta, decadente e reazionaria, la Francia dei philosophes innescò un dibattito che appassiona ancor oggi: quello del "genere politico" di una merce.

Pierre Bricou

Non sappiamo quando il cacao entrò in Spagna per la prima volta: anche se molti ne attribuiscono l'introduzione a Cortés, non abbiamo alcuna prova che ciò avvenne. Invece, sappiamo che nel 1544 alcuni emissari dei maya kekchi del Guatemala portarono, tra gli altri doni, coppe di cacao battuto; la Spagna, però, dovette attendere il 1585 perché il primo invio ufficiale di cacao partisse dal porto messicano di Veracruz, diretto a Siviglia. Fu dunque nell'Età Barocca che la cioccolata divenne la bevanda dei ricchi e potenti d'Europa. Anche se gli spagnoli avevano eliminato il significato spirituale che la bevanda possedeva per i popoli messicani, le avevano attribuito altre qualità esoteriche, includendola nel sistema degli "umori" come medicina, apprezzata nei palazzi e nei monasteri per le sue doti stimolanti, il gusto e la qualità nutritiva. La medicina europea si basava ancora sulla teoria e la pratica di Galeno, lo studioso ellenistico-romano (129-200 d.C.), medico degli imperatori Marco Aurelio e Commodo, che aveva dichiarato che il corpo umano conteneva quattro umori (caldo, freddo, secco e umido) divisi per gradi e che la buona salute dipendeva dal loro equilibrio. La teoria galenica era stata estesa a ogni genere di evento, come la divisione del giorno, le stagioni e i punti cardinali e, natural-

mente, a ogni tipo di alimento: così per malattie "calde" e "secche", associate alla bile, i medici prescrivevano una medicina e un alimento "freddi" e "umidi".

La cioccolata, sorseggiata calda dai creoli messicani, si acclimatò alla corte di Spagna durante la prima metà del XVII secolo come "molto calda e secca", inadatta ai tipi melanconici, secondo la ricetta del 1644, molto nota e tradotta in tutta Europa, di Antonio Colmenero de Ledesma. Questa opinione contrastava con quella espressa nel 1591 dal famoso medico Juan de Cárdenas di Città del Messico, che aveva stabilito una natura "fredda" per il cacao, "calda" per le spezie che vi erano aggiunte e quindi, in definitiva, "neutra" come risultato finale. Dall'America spagnola giungeva alla madrepatria anche la preparazione: il cacao, come massa secca in forma di panetti, rotoli o mattoncini, era posto in acqua bollente dentro uno speciale recipiente il cui coperchio era adattato per contenere il manico del *molinillo* che, battendo il liquido, produceva la solita, pregiata schiuma. I conventi messicani ammassavano delle fortune confezionando anche dolciumi di cioccolata, che accompagnavano frutti canditi, sorbetti e altri dolci zuccherati sulle tavole dei banchetti.

Dal Perù giunse, invece, un'importante innovazione: la mancerina, che prende il nome dal suo inventore, il marchese

de Mancera, viceré del Perù dal 1639 al 1648. Orripilato nel vedere dame e gentiluomini di rango versarsi addosso involontariamente il cioccolato, che era bevuto alla messicana, da un contenitore di zucca (specie lagernaria) o da una piccola scodella di ceramica, durante le udienze vicereali, il marchese fece fabbricare a un argentero di Lima un piattino con anello a colletto nel mezzo, che impediva alla tazzina di scivolare. Nacque così la mancerina, trasformata poi in tazza da cioccolato di porcellana in Europa, che si poteva vedere sorseggiata non solo negli splendidi palazzi, ma anche durante le corride e gli auto-da-fé, i supplizi degli eretici che, peraltro, non potevano goderne.

Per paesi cattolicissimi come la Spagna, la Francia, le loro colonie e i vari staterelli italiani si poneva una domanda non da poco: la cioccolata era cibo o bevanda, saziava semplicemente la sete oppure era nutrimento, in sostanza, rompeva il digiuno che doveva precedere la Santa Comunione o che era praticato durante la Quaresima e in altre circostanze? La diatriba infuriò per due secoli e mezzo e vide schierarsi su opposte fazioni, tra gli altri, due potentissimi ordini monastici: i gesuiti, che traevano enormi ricchezze dal commercio del cacao dalle Americhe, sostenevano che NON rompeva il digiuno, mentre i domenicani, loro costanti avversari in quel periodo e forti del loro predominio (con i

cacao, cibo degli dei

francescani) sulla Santa Inquisizione, affermavano il contrario. La guerra scoppiò dapprima nel Messico nel 1591 e giunse infine al soglio di papa Gregorio XIII, un controriformatore fanatico, che aveva celebrato il Massacro della Notte di San Bartolomeo contro i protestanti francesi con un *Te Deum* di ringraziamento a San Pietro; il cioccolato, tuttavia, ne addolcì la tempra quaresimale e il Pontefice stabilì che non rompeva il digiuno. Consultati nuovamente sulla scottante questione, altri papi – Clemente VII, Paolo V, Pio V, Urbano VII, Clemente XI e Benedetto XIV – confermarono il giudizio del loro predecessore e si schierarono dalla parte dei cioccomaniaci. Sull'arrivo della cioccolata nell'altro impero cattolico, la Francia, vengono avanzate tre teorie. La prima e più popolare dichiara che la bevanda fu

portata a Parigi da Anna d'Austria (1601-66), figlia di re Filippo III di Spagna e sposata a Luigi XIII nel 1615. Dominata dalla madre, la temibile Maria de' Medici e dal suo primo ministro, l'avventuriero Concini e, dopo l'avvento al trono, dal potentissimo Jean du Plessis, cardinale de Richelieu, il re non si curò granché della moglie spagnola, che era pure osteggiata dal Cardinale, come sanno tutti gli amanti degli intrighi dei Tre Moschettieri. È quindi improbabile (Coe e Coe 1996) che Anna avesse l'influenza necessaria da imporre la moda della cioccolata a corte. Una seconda teoria, priva di riscontri, sostiene che furono dei monaci spagnoli a inviare il cacao ai confratelli francesi, mentre la terza ha qualche base di plausibilità nel supporre che la cioccolata sia entrata in Francia come medicina, legata alla teoria degli "umori". Il

cardinale di Lione, Alphonse de Richelieu, fratello maggiore del più noto Jean, Cardinale per antonomasia, consultò il celebre medico parigino René Moreau sulle virtù medicinali del cacao e lo usò per moderare i vapori della melanconia. È perciò credibile che il "perfido" Cardinale Richelieu, su consiglio del fratello, abbia cominciato a consumare regolarmente cioccolata e ne abbia diffuso l'uso a corte. Il suo successore, l'altrettanto formidabile Cardinale Mazarino, di origine italiana, esercitò il potere dal 1643 al 1661 in nome della Reggente, la già menzionata Anna d'Austria, madre del futuro Luigi XIV il Re Sole. Nel 1654, insieme al duca di Gramont, portò dall'Italia due cuochi esperti nella preparazione del tè, del caffè e della cioccolata ma, pare, la ricetta italiana di quest'ultima bevanda non piacque ai francesi, che la trovavano troppo amara. Fu comunque grazie all'appassionato cioccolatomane Mazarino che sieur David Chalin ottenne nel 1659 una licenza reale con l'esclusivo privilegio di produrre e vendere cioccolato in Francia come "liquore", tavolette e "scatole". Nel 1660 Luigi XIV sposò Maria Teresa di Spagna e a corte giunsero dame spagnole per servire la regina, tutte bevitrice di cioccolata. Fu l'inizio di una rapida e impetuosa diffusione tra le dame francesi, testimoniata, dieci anni dopo, dalle lettere di Mme de Sevigné, anche se a corte c'era una certa confusione sui meriti e le colpe della bevanda. Per esempio, la nascita di un bimbo morto "nero come il diavolo", alla marchesa di Coëtlogan venne attribuita al fatto che aveva bevuto cioccolata durante la gravidanza. Un medico parigino, al contrario, sostenne nel 1684 che la cioccolata era migliore dell'ambrosia, il cibo degli dei greci e probabilmente fu questa opinione che influenzò Linneo quando scelse il nome *Theobroma cacao* (cibo degli dei) per il cacao (Coe e Coe 1996). Se l'invenzione della mancerina è spagnola, spetta alla Francia il merito di aver innovato il recipiente per la cioccolata, la *chocolatière* d'argento. I francesi, infatti, inserirono ad angolo retto un manico dritto di legno nel recipiente metallico, che permetteva una buona presa mentre si manovrava



il *moussoir* (cioè il *molinillo*, ovvero il frullino), che sporgeva dal coperchio incernierato. Tuttavia il più antico esempio di *chocolatière* d'argento data 1685 e viene dall'Inghilterra, la prima di una lunga serie fortunata di *chocolatière*, che declinerà solo quando Van Houten inventerà il suo metodo per sgrassare il cacao nel XIX secolo. Nel suo "Gusti di Paradiso", Schivelbush (1992) definisce la cioccolata aristocratica, meridionale e cattolica, mentre il caffè sarebbe borghese, settentrionale e protestante. La differenza sarebbe dovuta al fatto che, mentre il nobile berrebbe la sua buona tazza di cioccolata in tutta calma a colazione, il borghese userebbe il caffè per svegliarsi bene prima di badare agli affari. E' vero che un rigido luterano come Bach scrisse una Cantata del Caffè, e nulla in lode della cioccolata, che però veniva adorata da Goethe, un fatto che Schivelbush interpreta come un esempio del desiderio di certa borghesia di elevarsi al di sopra del proprio status. Effettivamente due pilastri del protestantesimo calvinista, come la Svizzera e l'Olanda posero fine alla moda spagnola di bere cioccolata nel 19° secolo, ma come non ricordare la loro preminenza nella produzione di cioccolato e non in quella di caffè?

Anche tra i *philosophes*, i filosofi e letterati dei salotti francesi infuriava la diatriba: la cioccolata era reazionaria o progressista? La cioccolata era preferita dal clero cattolico e associata soprattutto agli odiatissimi gesuiti, che traevano grandi profitti dalle piantagioni di cacao delle missioni brasiliane e boliviane, da cui esportavano i loro carichi esenti da dazio. Senza parlare poi degli ultramontani, i sostenitori della supremazia assoluta del papa e di tutti gli altri che gli Illuministi consideravano campioni di oscurantismo. Anche Mozart legava la cioccolata all'aristocrazia in "Così fan tutte" (1790), attraverso le parole della cameriera Despina: "Ho battuto il cioccolato per mezzora, ora è pronto ed è mio destino stare a odorarlo a bocca asciutta? Forse che la mia bocca non è come la vostra? O graziose signore, perché dovete avere la cosa vera e io solo l'odore? Perbacco, l'assaggerò" (in

Coe e Coe 1996:207). Mentre il proletariato si consolava con il più economico vino, al sud o la birra, al nord e in seguito col gin, i cui mali furono illustrati dall'inglese Hogarth con tanto vigore, Denis Diderot e Jean D'Alembert inserivano la produzione della cioccolata nella loro famosa Enciclopedia (1751-72), confermando il fatto che la tecnologia

aveva fatto ben pochi cambiamenti dal tempo degli aztechi e che, benché "illuminati", i due autori restavano sostanzialmente fedeli alla teoria degli umori della medicina galenica. Anche se la cioccolata era considerata "di destra", vi sono almeno due suoi estimatori che appartengono al campo opposto: il più grande e moderno degli Illuministi, Voltaire che, benché scettico e anticlericale, amava più di ogni altra bevanda calda la sua cioccolata del mattino, prodotta, ovviamente, dagli schiavi africani delle piantagioni della Martinica, che avevano reso la Francia indipendente dal cacao delle colonie spagnole. Il marchese de Sade, invece, non si limitava a trascorrere gran parte della sua vita, spesa tra prigioni e manicomi, scandalizzando i lettori dei suoi perversi romanzi, ma si ingozzava come un lupo, secondo il suo biografo (Lever 1993), ingerendo enormi quantità di cioccolata in ogni forma, costantemente rifornito dalla moglie fedele, fino a diventare tremendamente obeso. De Sade, che si

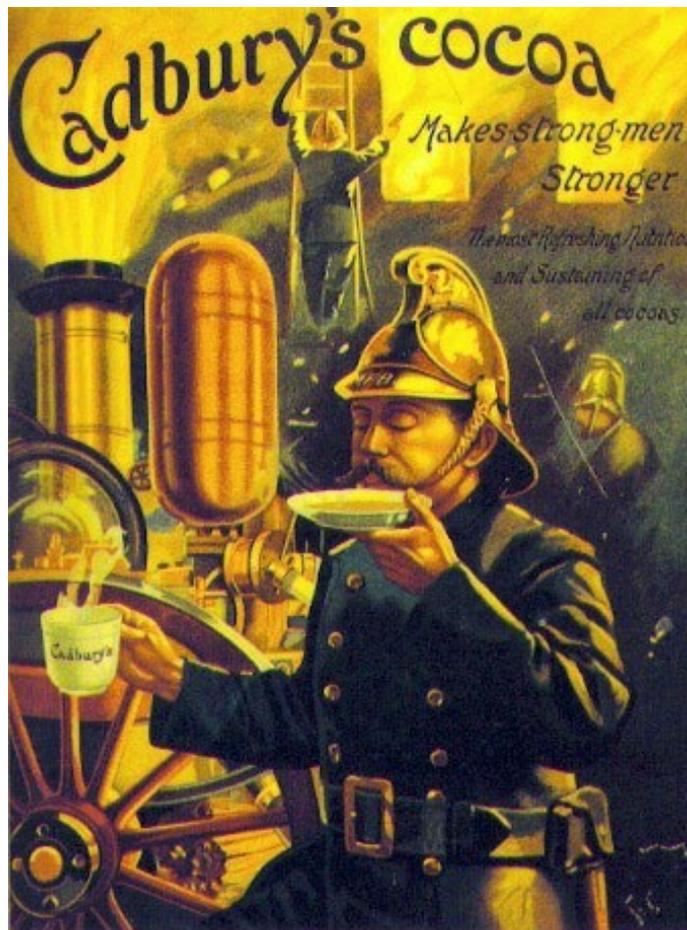
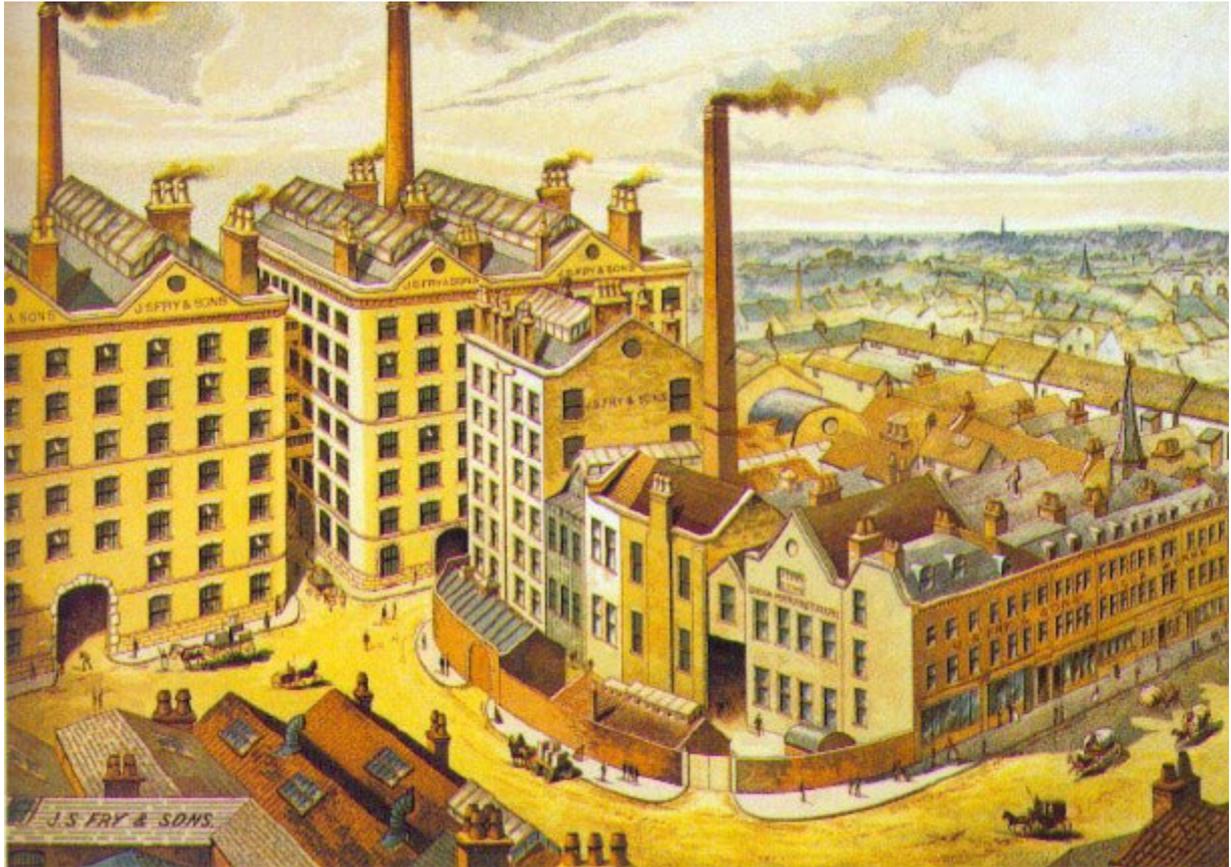


opponeva alla pena di morte e credeva nella monarchia costituzionale di tipo britannico, chiude definitivamente l'Età della Ragione e l'*Ancien Régime* della cioccolata. La Rivoluzione francese pose termine al potere assoluto della chiesa e dell'aristocrazia dell'Europa cattolica; la Rivoluzione industriale, con i suoi cioccolatieri quaccheri e protestanti, trasformò la cioccolata da bevanda costosa in cibo a buon mercato, dando così inizio all'era del cioccolato di massa.

Bibliografia essenziale

Coe S. D. e Coe M. d., *The True History of Chocolate*, New York 1996; Schivelbush S. W., *Tastes of Paradise*, New York 1992; Buc'hoz, J. P., *Dissertation sur le tabac, le café, le cacao et le thé*, Parigi 1785; Woloch I., *Eighteenth-Century Europe: Tradition and Progress, 1715-1789*, New York NY 1982; Harwich N., *Histoire du Chocolat*, Parigi 1992; Hurtado T., *Chocolate y tabaco. Ayuno eclesiastico y natural*, Madrid 1645; Leon Pinelo, A., *Question moral si la bebida del chocolate quebranta el ayuno eclesiastico*, Madrid 1636; Lever M., *Sade: A Biography*, New York NY 1993; Riant A., *Le Café, le Chocolat, le Thé*, Parigi 1875; Robert H., *Les Vertus thérapeutiques du chocolat*, Parigi 1990; Sevigné Mme de., *Lettres*, 2 voll. Parigi 1973.

cacao, cibo degli dei



Sopra: Poster pubblicitario della Fry & Sons.
Sotto a sinistra: Poster pubblicitario di Cadbury.
Sotto a destra: Ritratto di Carl von Linné, detto Linnaeus.

Capitalismo

Cioccolato e Pietismo

Cibo aristocratico per eccellenza, la cioccolata industriale si sposò con il capitalismo umanitario e con gli esperimenti di società modello del pietismo protestante.

Chiara Bertazzolo

La Rivoluzione Industriale, iniziata in Inghilterra nel 19° secolo, ebbe tra i suoi più illustri protagonisti molti membri della Società degli Amici, fondata da George Fox verso la metà del XVII secolo, noti anche come quaccheri (i “tremanti” di fronte a Dio). Si caratterizzava per la mancanza di strutture sacerdotali, la modestia dei costumi, per la prescrizione di una vita semplice e imperniata sul valore della fratellanza e il pacifismo (soprattutto dopo le prime persecuzioni). Queste sue peculiarità influenzarono in modo sorprendente la vita economica dei paesi in cui vivevano i suoi membri. Dato che ai quaccheri, in quanto Dissidenti protestanti rispetto alla chiesa di stato anglicana, era negata l'iscrizione alle università di Oxford e Cambridge e non era permesso l'accesso alle professioni in cui il giuramento è una condizione fondamentale, poiché ritenevano che il giurare stabilisse un doppio standard di integrità e loro rifiutavano in modo totale la menzogna, essi applicarono il loro talento in molti altri campi, quali l'industria, il commercio, la medicina/farmacia (che non richiedeva all'epoca studi univer-

sitari ma solo pratica di apprendistato) e le attività bancarie. Molti quaccheri promettenti furono in prima linea nello straordinario scenario della Rivoluzione Industriale, dimostrando che gli affari possono dare ottimi risultati anche dicendo la “verità”, e che proprio relazioni d'affari basate sull'onestà e la verità favorivano gli affari stessi soprattutto nel lungo termine. In Gran Bretagna, solo per citare alcuni quaccheri di successo, bisogna fare il nome di



Coenraad Van Houten

Abraham Darby I (1678?-1717), che rilevò la fornace di Coalbrookdale nello Shropshire e per primo ottenne la fusione del ferro con il coke, cioè il carbon fossile distillato. Nel 1778-79 il nipote Abraham Darby III partecipò alla costruzione del primo ponte di ferro al mondo sul fiume Severn. Un altro quacchero di successo fu Edward Pease, sostenitore dello sviluppo delle rete ferroviaria inglese, la cui estensione e razionalizzazione fu una parte fondamentale della Rivoluzione Industriale, il quale finanziò, con un gruppo di uomini d'affari, la prima ferrovia del mondo, la *Stockton and Darlington Railway* nel 1821. Un'altra caratteristica peculiare dei quaccheri nel mondo degli affari fu il loro rifiuto di cavillare e mercanteggiare i prezzi delle merci, concorrendo a diffondere la pratica del prezzo fisso. L'immagine del quacchero era ed è utilizzata come esempio di onestà negli affari e nella pratica commerciale: per esempio sulla scatola dei moderni fiocchi d'avena *Quaker Oats*, anche se l'azienda non è quacchera.

La storia industriale del cioccolato inglese deve moltissimo ai membri della Società degli Amici e inizia con Joseph Fry, fondatore della J. S. Fry & Sons di Bristol. La sua è

cacao, cibo degli dei

una storia insolita: Fry era un giovane medico quacchero, quando successe ai Churchman nella conduzione della loro farmacia dove producevano anche cioccolato. La testimonianza più antica che abbiamo dell'attività di Churchman padre, Walter, è una vera Patente conferitagli da re Giorgio II in persona, in quanto "autorità" nell'arte di lavorare il cioccolato. Churchman era in realtà un farmacista e probabilmente si era avvicinato al cioccolato con curiosità medica, dato che ancora nel XVIII secolo se ne raccomandava l'uso per le sue proprietà tonificanti. Le notizie scritte sui giornali dell'epoca ci descrivono il farmacista Churchman come il più abile "fabbricante" di cioccolato dell'epoca. Anche Fry fu inizialmente attratto dall'aspetto medico del cioccolato, essendo egli stesso un esperto delle proprietà medicinali di piante ed erbe, ma a lui e ai suoi successori si deve il merito di aver innovato profondamente la produzione del cioccolato, applicando le innovazioni proprie e altrui con intelligenza. I tentativi di meccanizzare la produzione del cioccolato erano stati sporadici nel corso del XVIII secolo, ma è solo con la dinastia dei Fry che viene fatto il grande salto in avanti nell'era industriale con l'acquisto, nel 1789, della macchina a vapore di Watt per macinare i semi di cacao. Dopo che Van Houten ebbe scoperto il metodo per separare il burro di cacao dalla polvere, l'industria dei Fry nel 1847 creò le barrette di cioccolato chiamate "Chocolat Délicieux à Manger", esibite nel 1849 a Birmingham.

Le tecniche di base nella produzione del cioccolato prevedevano che il cacao in grani venisse arrostito su un fuoco di legna, con brezzatura a mano seguita da macinazione e schiacciamento su una lastra riscaldata. L'impasto di cacao veniva poi mescolato con aromi e zucchero, essiccato in un recipiente di rame e modellato in



Mercante di schiavi in Congo. Stampa ottocentesca.

tavolette, che venivano sciolte dai consumatori all'interno di un recipiente, aggiungendo acqua o latte bollente. Esisteva una versione ufficiale della ricetta: «**CIOCCOLATA PATENTATA** Genuina e non adulterata Prodotta da Anna Fry & Sons, licenziatari di Churchman's Chocolate, Bristol. Questo cacao è raccomandato dal più eminente della Facoltà [medica], a preferenza di ogni altro tipo di colazione, per chi ha abitudini tenere, salute cagionevole, polmoni deboli o tendenza allo scorbuto, essendo di facile digestione, permettendo un nutrimento buono e leggero e correggendo grandemente gli umori duri della costituzione.

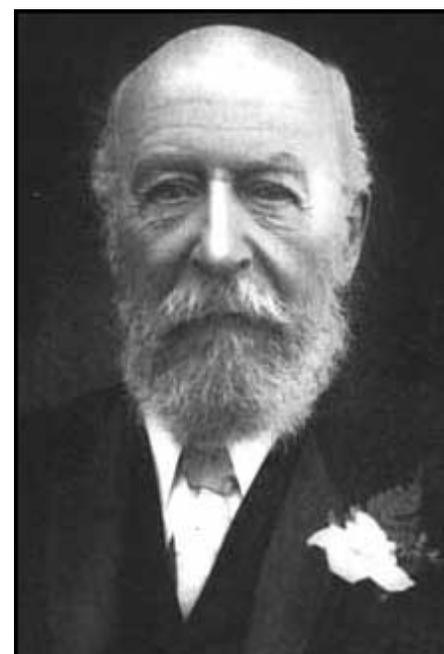
Per fare il cacao in pentola prendere un'oncia di cacao (circa un comune cucchiaino da tè), bollirlo in una pinta e mezza di acqua per dieci o quindici minuti, poi tenerlo vicino al fuoco perché si calmi e insaporisca, dopo di ciò, decantarlo versandolo dentro un'altra pentola per un uso immediato. È bevuto come il caffè, addolcito con ottimo zucchero umido e un po' di panna o latte. È meglio non lasciar passare troppo tempo prima di berlo, perché potrebbe perdere parte del suo buon sapore. NB: Questo cacao non richiede molto bollire: perciò andrà bene come quello di ogni altro genere, con meno acqua di quanto viene comunemente indicato».

L'azienda dei Fry continuò la sua attività sotto la guida della moglie di Joseph, Anna e poi dei figli. Per un periodo l'azienda fu associata a un altro partner diventando "Fry & Hunt" per poi ritornare interamente in mano ai Fry. L'azienda ottenne enormi successi, ma dovette rivaleggiare con un'altra grande firma: nel 1824 un altro quacchero, John Cadbury (1801-89), aveva fondato un emporio a Birmingham in cui si vendevano tè e caffè oltre che cioccolato. Ma il Cadbury più importante fu sicuramente il figlio George (1839-1922) che rilevò, in società con il fratello Richard (1835-99), l'azienda in dissesto fondata dal padre e la trasformò in un'impresa assai prospera. George Cadbury fu un grande uomo d'affari, oltre che un riformatore sociale. La *Cadbury*, poi, inglobò anche la *Fry & Sons*, diventando, tra l'altro, fornitrice ufficiale di cioccolato della regina Vittoria. Il massimo successo commerciale fu ottenuto però nel 1866, dopo che George tornò da un suo viaggio ad Amsterdam con un modello della macchina di Van Houten per la propria fabbrica. In quell'anno essi presentarono al pubblico la loro polvere di cacao chiamata "*Cadbury's Cocoa Essence*", continuarono poi con il successo del loro "*Cocoa Extract*", e due anni dopo presentarono la prima "*chocolate box*". Questa famosa scatola che conteneva dolci al cioccolato decorati con l'immagine della figlia di Richard, Jessica e di un gattino che lei teneva fra le braccia, divenne la progenitrice di tutte le scatole di cioccolatini e delle scatole di dolci di San Valentino. Oltre che come industriale, George Cadbury fu molto abile nel tentativo di migliorare le condizioni di vita e di lavoro degli operai. Nel 1879 i Cadbury trasferirono la loro fabbrica a Bournville, fuori Birmingham e introdussero un programma privato di assicurazione sociale, migliorando di molto le condizioni di lavoro. Nel 1893

George acquistò 50 ettari di terra nelle vicinanze per risolvere alcuni problemi abitativi. La sua esperienza di professore volontario nelle scuole per lavoratori a Birmingham, nonché la sua entusiastica fede quacchera, lo avevano infatti persuaso che i problemi abitativi erano il male peggiore tra quelli che affliggevano la classe operaia. Dal 1894 in poi George ed il suo architetto W. Alexander Harvey iniziarono la costruzione di case operaie fornite di un giardino insolitamente grande e altre amenità. Nel Regno Unito, dove gli effetti della Rivoluzione Industriale si erano fatti sentire con largo anticipo rispetto alle altre nazioni capitalistiche, i movimenti riformistici iniziarono ad operare fin dal 19° secolo. Tra questi vanno inserite le prime ipotesi legate ai "*garden suburbs*": il nome più importante da citare è quello di Ebenezer Howard, londinese nato circa nel 1850, sostenitore di una pianificazione urbanistica che unisse i vantaggi della città a quelli della campagna. Su questa strada si erano già mossi i Cadbury, che nel 1900 rinunciarono alla proprietà, dopo avere costruito ben 313 case per varie classi sociali. Nel 1960 il Trust possedeva 1000 acri con 3500 case. Economicamente indipendente Bournville non è una città aziendale, ma è indipendente dalla fabbrica e aperta anche a coloro che non lavorano da Cadbury. È diventata un modello per molte altre "città giardino" realizzate dai movimenti riformisti nel corso degli anni nel Regno Unito. L'attività riformatrice e le idee di George ebbero un pulpito di successo dopo il suo acquisto del *Daily News* di Londra, del *Chronicle* e di altri giornali. La moglie di George, Elisabeth Mary Taylor (1858-1935), che aveva studiato in Germania e in Francia, fu attiva quanto lui nel campo sociale. Si occupò di istruzione operaia, del miglioramento delle condizioni di lavoro e abitative, di movimenti

pacifisti e dei diritti delle donne. Fu membro del Comitato della Pubblica Istruzione di Birmingham dopo il 1911, del Consiglio Nazionale delle Libere Chiese Evangeliche e giudice di pace (1926). Nel 1924 fu inoltre nominata Dama Comandante dell'Impero Britannico. Nel delineare la storia degli imprenditori quaccheri nel campo del cioccolato, va ricordato pure Joseph Rowntree (1836-1925), che con il fratello trasformò una modesta manifattura cioccolatiera di York in una grande impresa. Anche Rowntree fu assai attivo dal punto di vista sociale, a lui per esempio si deve la costruzione della Biblioteca Pubblica di York e il villaggio modello di New Rarswick, istituito nel 1904, amministrato dalla *Joseph Rowntree Village Trust*, rinominata nel 1990 *Joseph Rowntree Foundation*, che continua il programma di ricerca e sviluppo abitativo e di politiche sociali del fondatore. Come Cadbury, anch'egli insegnò nelle scuole operaie e favorì l'istruzione dei lavoratori, oltre a costituire un fondo pensioni e altri benefici, tra cui cure mediche e dentistiche, ben prima dell'avvento del *Welfare State*, e diede anch'egli una voce

George Cadbury



cacao, cibo degli dei

in capitolo ai lavoratori nella nomina dei supervisori aziendali. Rowntree sostenne il partito liberale, anche attraverso i suoi giornali e fu a favore dell'abolizione della Camera dei Lords. Oggi l'industria cioccolatiera di Rowntree è stata comprata dalla Nestlé. Tuttavia fu nella guerra contro la schiavitù che il pietismo quacchero, e i Cadbury in particolare, diede i suoi migliori frutti su entrambe le sponde dell'Atlantico.

Le Isole del Cacao e la campagna antischiavista

Nel 1471 gli esploratori portoghesi Pedro Escobar e João Gomes visitarono alcune isole nel Golfo di Guinea (São Tomé, Príncipe, Pedras Tinhosas, Caróço e Rôlas) e nel 1483 fu fondato l'insediamento di São Tomé. Nel 1522 le isole divennero ufficialmente una colonia portoghese. Gli olandesi la occuparono dal 1641 al 1740, quando tornò al Portogallo. Fino al XVIII, quando venne istituita l'economia di piantagione, le isole funzionarono principalmente come stazioni di rifornimento sulle rotte per il Brasile e l'India. I portoghesi, che sperimentavano le piantagioni coloniali da più di un secolo, coltivarono qui canna da zucchero e fondarono degli zuccherifici: questa industria prototipo, che venne in seguito trasferita in Brasile e nei Caraibi, diventò la branca più ricca dell'impresa coloniale europea ed ebbe un impatto durevole sulla storia dell'Africa continentale, che diventò un serbatoio di manodopera libera e soprattutto schiava. São Tomé fu la prima testa di ponte della grande tratta atlantica degli schiavi. Le sue fortune fluttuarono nei successivi cinque secoli: lo zucchero cedette il posto al caffè come principale prodotto agricolo e questo a sua volta fu rimpiazzato dal cacao nel XIX secolo. Nel XX secolo la

colonia fu il centro di una violenta campagna umanitaria contro il continuato uso di schiavi nelle piantagioni di cacao.

Nel 1472 il navigatore portoghese Fernando do Po scoprì l'isola che portò a lungo il suo nome e oggi si chiama Bioko, il centro di produzione di cacao della Repubblica della Guinea Equatoriale. Il Portogallo la cedette alla Spagna nel 1778 e nel 1827 gli inglesi fondarono Port Clarence (Clarencetown), oggi Malavo, come parte delle basi usate dalla flotta nella caccia alle navi negriere per debellare la tratta degli schiavi nell'Oceano Atlantico. Gli inglesi restarono a Bioko dal 1827 al 1843, riuscendo in gran parte nel loro compito, con l'aiuto della flotta francese, poi restituirono l'isola alla Spagna. Anche se il Portogallo aveva abolito ufficialmente la schiavitù a sud dell'Equatore nel 1830, il suo serbatoio occidentale, l'Angola, continuava a vedere i negrieri all'opera sotto lo sguardo negligente delle autorità coloniali almeno fino al 1860 per rifornire il Brasile e, nell'ultimo quarto del XIX secolo, le Isole del Cacao, dove la pianta era stata introdotta nel 1822. Per un certo tempo São Tomé e Príncipe divennero il più importante centro di produzione del cacao del mondo, finché i nativi dell'allora colonia inglese Costa d'Oro,

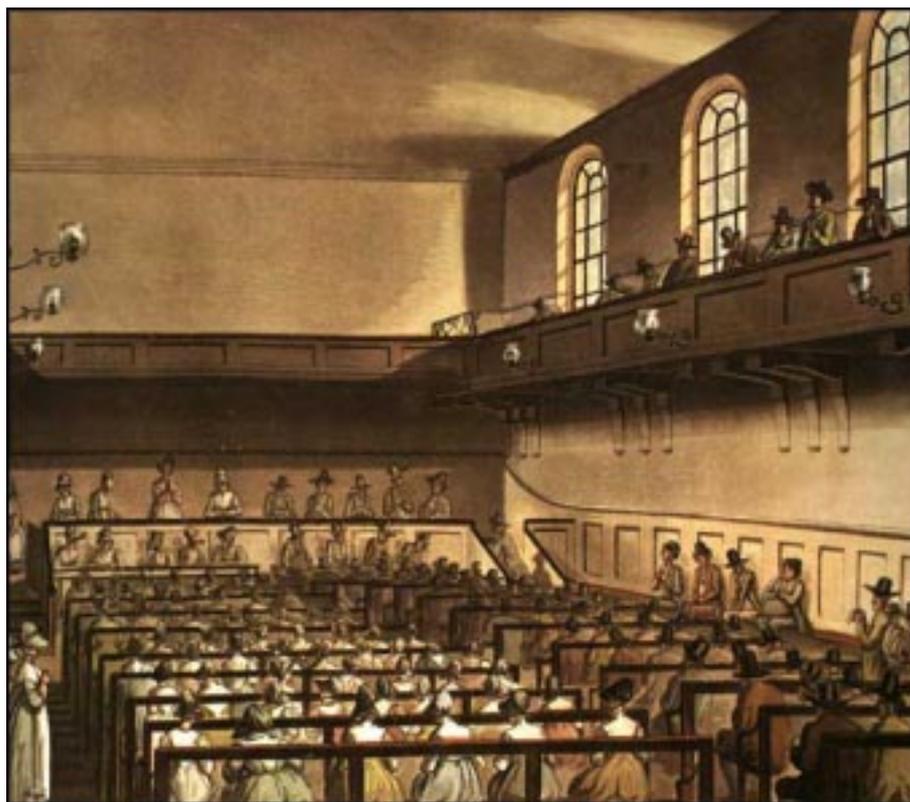
attuale Ghana, non iniziarono a coltivare cacao in piantagioni con lavoro libero e provocarono l'eclisse del lavoro schiavo portoghese. All'inizio del Novecento circa un terzo del cacao di São Tomé era esportato in Inghilterra, mentre il grosso della produzione andava negli Stati Uniti, in Germania e in Francia. I cioccolatieri compravano il cacao sul mercato e non avevano niente a che fare con la sua coltivazione nelle piantagioni schiaviste, ma nel 1901 e 1902 voci sinistre raggiunsero i fratelli Cadbury su come veniva trattata la forza lavoro delle piantagioni, per cui decisero di indagare. George Cadbury vide il Ministro Coloniale portoghese e Sir Martin Gosselin, allora ministro inglese a Lisbona: il primo ammise i mali connessi con il "reclutamento" di manodopera e sostenne che un decreto sul lavoro li avrebbe risolti. Sir Gosselin, un riformista fortemente interessato alla situazione degli africani, avvisò il governo portoghese che aveva un anno di tempo per mettere ordine nella colonia, ma alla fine di quel periodo, nel 1903, i fratelli Cadbury continuavano a ricevere le stesse crude informazioni. Un'altra visita a Lisbona portò a dinieghi e alla sfida ad aprire un'inchiesta. Il governo inglese, invece, approvò l'idea e i Cadbury si rivolsero agli altri cioccolatieri



La "Casa degli schiavi" a La Gorée, Senegal; disegno del 1831.

quaccheri: Fry di Bristol, Rowntree di York e oltre a Stollwerck di Colonia accettarono di partecipare alla commissione di inchiesta, mentre gli americani rifiutarono. Riuscirono a trovare in Joseph Burt una persona indipendente, che parlava portoghese e passò parecchi mesi in Portogallo per prepararsi a un compito molto delicato, che poteva portare alla rottura delle relazioni diplomatiche tra Portogallo e Gran Bretagna e che iniziò il suo viaggio nel 1905.

Contemporaneamente il giornalista della rivista americana *Harper's Monthly Magazine*, Henry W. Nevins, stava viaggiando in Angola e a São Tomé e Príncipe: nel 1906 apparve il suo libro denuncia "A Modern Slavery", che rivelava il commercio degli schiavi mascherato da contratto di lavoro, un fatto confermato dalle scoperte dell'inchiesta dei cioccolatieri in Angola e dai rapporti consolari britannici. In sostanza gli schiavi delle piantagioni erano reclutati così: una serie di agenti, europei, mulatti o africani copriva l'interno dell'Angola in connessione con i piantatori, che provvedevano a corrompere i funzionari coloniali portoghesi o a impedire a quelli onesti di ostacolarli. Gli agenti, tramite scorrerie, corruzione dei capi africani, incoraggiamento delle liti e delle guerre intertribali e usando come intermediari la soldataglia del cosiddetto Stato Libero del Congo ribelle, si procuravano gli schiavi nell'interno e li avviavano alla costa per le tradizionali strade negriere. Durante la loro marcia nell'interno Nevins e Burt avevano rinvenuto ai lati delle strade resti di gioghi di legno e ossa imbiancate. Una volta raggiunta la costa e la "civiltà", quando la fuga era ormai impossibile, l'agente consegnava i miserabili schiavi mezzi morti di fame e stenti al datore di lavoro che, di fronte a un magistrato, stendeva un contratto legale in cui gli africani rapiti firmavano di impe-



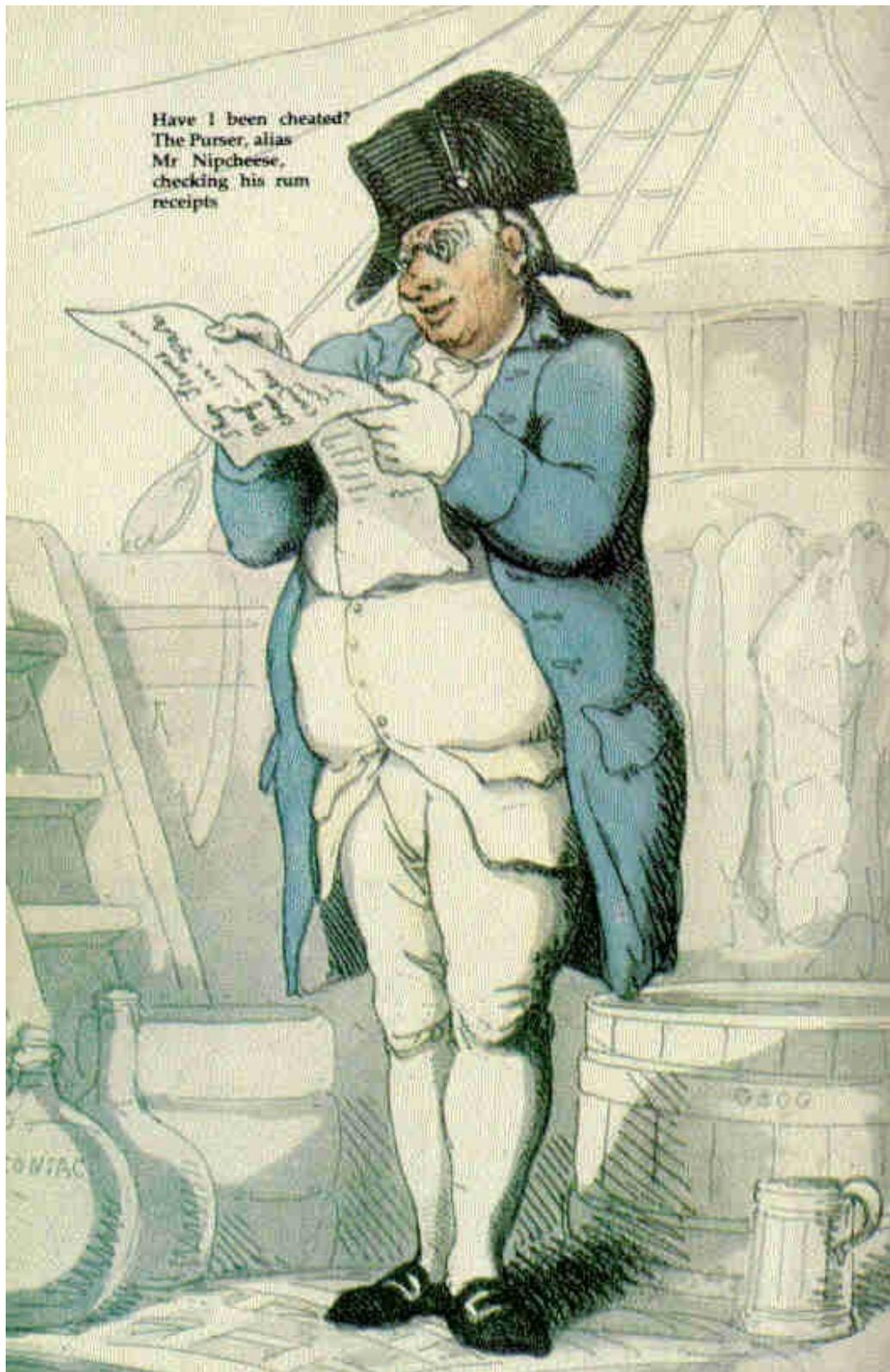
Sala delle riunioni della Società degli Amici (quaccheri), Londra, 1808.

gnarsi "volontariamente" a lavorare "nove ore al giorno tutti i giorni che non sono santificati dalla religione". Così impegnati dalla legge gli schiavi venivano avviati alle piantagioni angolane o, riforniti di una stoffa nuova e un disco metallico, venivano imbarcati per le Isole del Cacao, da dove non tornavano mai. Questo sistema prese una nuova veste di rispettabilità dopo il 1903, quando l'inchiesta dei cioccolatieri inglesi prese avvio, con la creazione di un Comitato Centrale del Lavoro e dell'Emigrazione, con un Consiglio di Supervisione in Africa, composto da funzionari e piantatori, cioè quelli che avevano interessi diretti nel traffico. Nonostante tutti ne fossero a conoscenza e alcuni portoghesi coraggiosi lo denunciassero, nove anni dopo la creazione del Comitato Centrale il ministro degli esteri portoghese era costretto a confessare al ministro inglese a Lisbona che l'azione dei governatori coloniali era stata paralizzata dal potere degli interessi costituiti.

Quando le aziende inglesi che avevano promosso l'inchiesta furono a conoscenza dei risultati boicottarono il cacao di São Tomé e Príncipe e ne cessarono immediatamente l'acquisto. La conseguenza fu che nelle Isole del Cacao la schiavitù di angolani deportati cessò e una parte degli schiavi venne rimpatriata. La mancanza di manodopera fu affrontata dai piantatori portoghesi importando dall'altra colonia, il Mozambico, lavoratori che, benché liberi secondo i rapporti consolari inglesi, avevano una mortalità notevole nelle piantagioni di cacao.

Bibliografia essenziale

Coe S. D., *The True History of Chocolate*, New York, NY, 1996; Steel J., *Quakers and Industry*, <http://members.lycos.co.uk/JennySteel/industry.htm>; Cadbury Website, <http://www.cadbury.co.uk/>; About the JRF <http://www.jrf.org.uk/about/history.htm>; Morel E. D., *The Story of Angola and the Cocoa Islands*, <http://www.boondocksnet.com/~4/morel11.html>; sugli industriali quaccheri vedi anche: <http://eee.spartacus.schoolnet.co.uk/> e <http://www.quakerinfo.com/articles1047.htm>



“The pursher”, il cambusiere si chiede «Sono stato ingannato?» e controlla le sue ricette al “rum”. Stampa satirica del XVIII secolo.

Militari & Marinai

Dopo un periodo di favore come “medicinale”, il cacao e la cioccolata passarono nella lista nera degli alimenti da evitare. Oggi la scienza sta riabilitando entrambi, mentre i militari alla cioccolata non hanno mai rinunciato.

Flavia Busatta

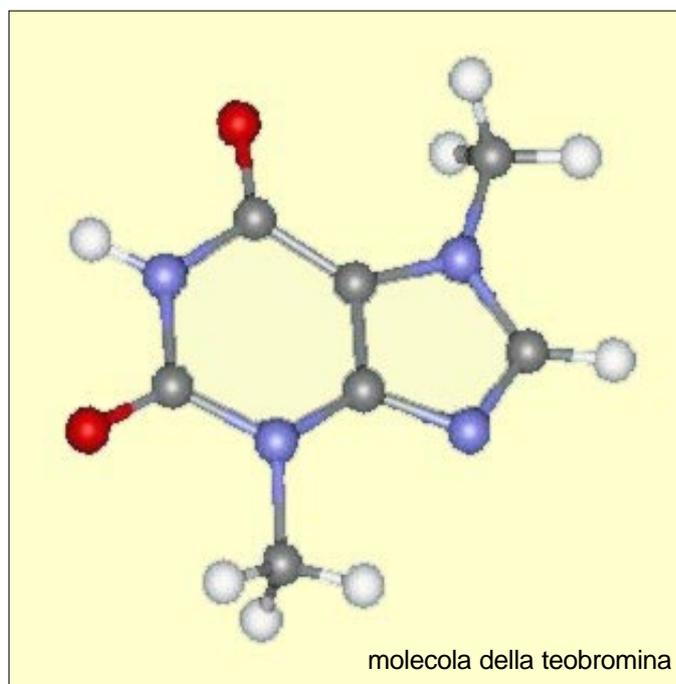
Si dice che la cioccolata causi l'acne e la carie e sia un alimento ingrassante e privo di valore nutritivo. D'altro canto è anche nota come anti-depressivo e afrodisiaco. Mentre la ricerca sta cominciando a lavorare più a fondo sulla cioccolata, ci sono alcune buone notizie: per esempio non causa né aggrava l'acne, un disturbo che non è primariamente legato alla dieta. Inoltre è provato che non causa la carie, anzi ci sono indicazioni che il burro di cacao aiuti a proteggere i denti dalla placca, mentre lo zucchero contribuisce sì alla carie, ma non maggiormente di qualsiasi altro cibo zuccherato.

Una delle sensazioni che si hanno mangiando cioccolata è il senso di benessere: la cioccolata contiene più di 300 sostanze chimiche note, di cui la più famosa è la caffeina, presente in piccole quantità. È presente, in quantità leggermente superiori, anche la theobromina, un blando stimolante usato in medicina come diuretico, stimolante del miocardio e dilatatore delle coronarie e delle arterie periferiche, il che potrebbe giustificare la fama di afrodisiaco del cacao.

Un'altra sostanza presente è il triptofano, un amminoacido essenziale modulatore della velocità delle reazioni biochimiche che producono

serotonina il neurotrasmettore collegato alla riduzione dell'ansia. Come altri alimenti dolci, la cioccolata favorisce la liberazione di endorfine, i neurotrasmettitori “oppiacei” prodotti dal corpo umano spontaneamente e collegati alle sensazioni di piacere e dolore. Ma forse la sostanza più coinvolta nella piacevole sensazione che dà la

cioccolata è la feniletilamina, una ammina tracciante spontaneamente presente nel cervello. Quasi tutte le feniletilamine derivate dal cioccolato vengono metabolizzate prima di raggiungere il sistema nervoso centrale, ma alcuni soggetti possono essere particolarmente sensibili anche a micro-quantità. La feniletilamina riconosce dei recettori specifici, ma non degli specifici neuroni; essa rilascia la dopamina nei centri mesolimbici collegati al “piacere” tanto da mostrare dei



picchi durante l'orgasmo; è mediatrice dei sentimenti di attrazione, eccitazione, godimento, apprensione ed euforia. Presa in alte dosi, la feniletilamina può produrre il comportamento anche più eccessivo di una anfetamina, tanto che uno dei suoi metaboliti è in genere inusitatamente alto nei soggetti affetti da paranoia schizoide. Vi sono altre sostanze chimiche e altre teorie sul perché mangiare cioccolata ci fa sentire bene. Forse la più controversa è quella degli

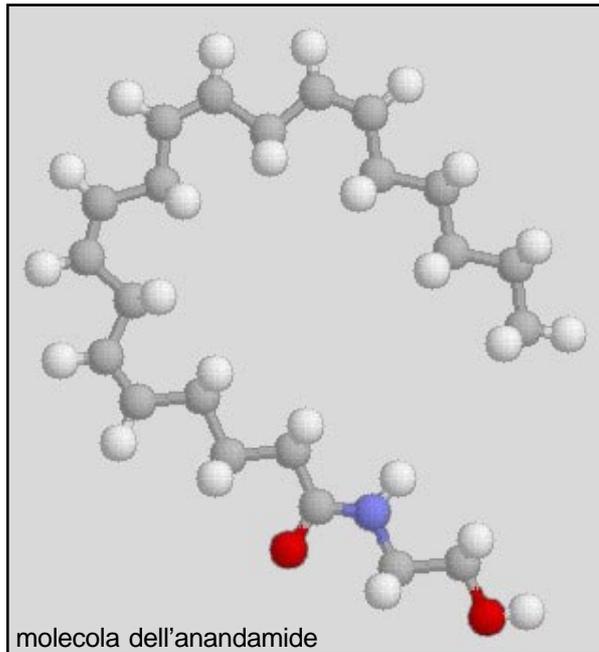
cacao, cibo degli dei

scienziati del *Neurosciences Institute* di San Diego, California, che hanno trovato nella cioccolata sostanze farmacologicamente attive, come la anandamide, un neurotrasmettitore secreto naturalmente anche nel cervello. La cioccolata può inibire la naturale demolizione della anandamide e farla durare più a lungo, il che ha sul cervello un effetto analogo al THC della cannabis. Quando queste ricerche furono pubblicate le più importanti ditte

produttrici di cioccolata si preoccuparono temendo reazioni di tipo proibizionista da parte delle autorità!

Ovviamente, mangiare quantità eccessive di qualsiasi alimento può causare problemi di salute: il burro di cacao contiene grassi saturi che possono far aumentare i livelli di colesterolo nel sangue e quindi contribuire a disturbi cardiaci. Tuttavia ricerche dell'Università di California a Davis hanno scoperto che la cioccolata, come il tè, il caffè e il vino rosso, contiene alti livelli di sostanze chimiche note come polifenoli, come le procianidine (flavan-3-oli), degli antiossidanti che impediscono alle lipoproteine (LDL, parte del colesterolo) di ossidare e ostruire le arterie e che possono abbassare il rischi di malattia cardiaca. Non è ancora ben noto se i polifenoli presenti nella cioccolata possano ridurre la malattia, ma l'inizio è incoraggiante.

Le doti di blando eccitante degli infusi di cacao, *cacahuatl* e simili, erano giustamente note anche ai popoli delle Americhe come pure lo erano le proprietà "afrodisiache", perciò, malgrado i rigidi codiciuntuari, il cacao non poteva mancare nel "rancio" dei guerrieri. Infatti il cioccolato, cibo aristocrati-



co per eccellenza, diventava "democratico" in una società amante della guerra come quella azteca, solo nell'esercito. I guerrieri infatti, anche se plebei, avevano diritto al cioccolato sotto forma di razioni militari.

Diego Durán ci informa che il cacao macinato era confezionato in palline o in "wafers" e consegnato ad ogni soldato all'inizio di una campagna militare insieme a mais tostato, farina di mais, tortillas tostate, fagioli e manciate di peperoncini secchi. Motecuhzoma Ilhuicamina decretò che chi non avesse fatto il servizio militare, fosse anche figlio di re, non aveva diritto a portare cotone, piume, fiori né poteva fumare tabacco, bere cioccolato o cibarsi di carni esotiche.

L'alto valore alimentare del cacao non sfuggì anche ai militari europei che pensarono di utilizzarlo con thé e caffè nelle razioni al posto di birra, gin e rum.

All'avanguardia in ciò fu la Marina di Sua Maestà e sembra che l'ammiraglio Lord Nelson abbia favorito l'uso della bevanda nella Royal Navy. Nel 1825 gli acquisti di cacao effettuati dalla marina inglese superarono quelli del resto del paese. Considerato una bevanda ideale per i marinai in servizio di

guardia perché energetico e non alcolico, il cioccolato caldo divenne così popolare che, nel Nord Atlantico e sul Baltico, il vento freddo di nordovest era anche chiamato *chocolate gale* (bufera della cioccolata).

Anche negli Stati Uniti d'America, fin dalla Guerra di Secessione, la cioccolata aveva fatto parte delle razioni dei soldati dell'Unione, ma fu durante la I Guerra Mondiale che la cosa divenne ufficiale. Nel 1917 il Quartiermastro Generale dell'U.S. Army (Sovrintendente in capo alle salmerie) fece una gara tra i vari produttori di americani affinché fornissero barre di cioccolato da 20 ÷ 40 onces (567 ÷ 1134 grammi) da spedire al fronte. Le barre venivano poi spezzate in pezzi più piccoli che erano distribuiti ai soldati. La razione di emergenza del fante consisteva in tre barre da circa 1 etto di una miscela di polvere di carne e farina e in tre barre di cioccolata da 30 grammi circa (1 oncia) contenute in una confezione ovale. Alla fine della guerra erano state inviate in Francia circa 2 milioni di razioni.

Dopo l'esperienza delle trincee di Francia l'esercito americano cominciò a studiare il problema delle razioni da campo e da combattimen-



Lord Horatio Nelson

to in modo pianificato. Alla fine i laboratori produssero le razioni *Field Ration D* e *Field Ration C*. La Razione da Campo D fu proposta nel 1932 per la cavalleria e consisteva in due tavolette da 340 gr. di cioccolato amaro, zucchero e burro di arachide. Poiché il prodotto provocava molta sete, venne modificato nella cosiddetta "Tavoletta Logan", dal nome del suo inventore il col. Paul Logan. La Tavoletta Logan (*D-bar*) era concepita per fornire la maggior quantità di valore calorico nelle confezioni più piccole possibile pur mantenendo una sufficiente appetibilità da poter essere usata ogni giorno. I suoi ingredienti erano cioccolato, zucchero, farina di quercia, burro di cacao,

latte scremato in polvere e aromi artificiali. Le tavolette erano avvolte in lamina d'alluminio e in carta. La produzione delle *D-bars* cominciò nel giugno del 1940 e raggiunse la massima capacità produttiva nel 1941, mentre la produzione mensile aumentò da 200.000 nel settembre del 1941 a 10 milioni un anno dopo. La razione C (*Combat ration*) prevedeva di fornire al cittadino arruolato tre pasti completi per giorno e anch'essa prevedeva tavolette di cioccolato e caramelle. Nel complesso tra il 1941 e il 1945 fu prodotto circa un miliardo di razioni tra cui le famose "razioni K". La "razione K" era un tipo di razione superleggera studiata per le truppe paracadutiste ed era progettata



Tavoletta energetica per razione militare.

tata in due modi: uno con biscotti di *pemnican*, una tavoletta di arachidi, uva e brodo ristretto, l'altra con biscotti di *pemnican*, una piccola tavoletta *D-bar*, una confezione di carne e una bevanda in polvere. In seguito i due menu si unirono in un'unica razione in tre pasti dove erano presenti biscotti di *pemnican*, gomme da masticare, tavolette di latte, una scatoletta di carne di vitello, caffè solubile e zucchero, tavolette di destrosio, scatolette di prosciutto, dadi per brodo, *D-bar*, una salsiccia e polvere di limone; vi erano anche sigarette, fiammiferi, tavolette di sale, carta igienica, un apriscatole e un cucchiaino di legno. Il primo milione di razioni K fu ordinato nel maggio 1942, il picco di produzione fu nel 1944 quando vennero prodotte più di 105 milioni di razioni. La razione K fu dismessa nel 1948 sostituita dalla razione C migliorata. In occasione della Guerra del Golfo l'Esercito USA commissionò speciali tavolette di cioccolato in grado di non fondere col calore del deserto.



Soldato USA dà delle razioni militari a due bambini, Sicilia, 1943.

Bibliografia essenziale

<http://www.chem.ox.ac.uk/mom/chocolate/Theobromine.html>; http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.htm; <http://pubs.acs.org/hotartcl/chemtech/99/jul/negli.html>; <http://www.chem.ox.ac.uk/mom/chocolate/Theobromine.html>; <http://sciencebulletins/amnh.org/biobulletin/biobulletin/story735.html>; http://www.seabeecook.com/rations/new/MRE_sets_standards.htm; <http://www.icco.org>.

Handbook of North American Indians

SMITHSONIAN INSTITUTION

WILLIAM C. STURTEVANT

General Editor

A 20-volume encyclopedia summarizing knowledge about all Native peoples north of Mesoamerica, including cultures, languages, history, prehistory, and human biology. Standard reference work for anthropologists, historians, students, and the general reader. Chapters by the main authorities on each topic. Area volumes include separate chapters on all tribes. Heavily illustrated, extensive bibliographies, well indexed. Each volume may be purchased and used independently.



Volume 13

Plains

RAYMOND J. DeMALLIE,

Indiana University, Bloomington

Volume Editor

Published in June 2001

Indians of the Great Plains of North America—the horticultural communities of the prairies and the horse-mounted, nomadic hunting groups of the high plains who occupied the vast region extending west from the upper Mississippi River Valley to the Rocky Mountains and from the Saskatchewan River valley south to the Rio Grande. Based on years of research by 55 authorities, 67 chapters provide a detailed and comprehensive view of Plains Indians from contact through the 20th century. 23 introductory chapters including history of research, environment, languages, prehistory, and history of the area provide a solid foundation for the 33 peoples chapters, each of which focuses on the varied history and culture of a distinct tribe or tribal group. Plus, special topic chapters work with tribal coverage to broaden the scope of the volume, putting an extraordinary amount of information at your fingertips. 573 illustrations—maps, drawings, paintings, engravings, photographs. Extensive bibliography (over 6,000 references), list of illustrations, detailed index. Clothbound, 8-1/2 x 11 inches, 1,376 pages, published in 2 parts, cost \$101.



Smithsonian, NAA, 1296.

 Recensioni e novità

Handbook of North American Indians: Plains

Da lungo tempo atteso è finalmente uscito il volume dell'Handbook of North American Indians sulle Pianure.

Flavia e Sandra Busatta

Nel progetto della Smithsonian Institution di creare una "enciclopedia" sui nativi del Nord America, il volume sulle Pianure, *Plains*, il settore forse più "mitico" nell'inconscio collettivo dell'opera, ma, proprio per questo, anche il più complesso e difficoltoso, cominciò a prendere forma intorno al 1971 sotto la guida di William W. Brittle. Dopo le dimissioni di Brittle, divenne curatore dell'opera Raymond J. DeMallie che organizzò un nuovo progetto dell'opera e un nuovo gruppo di lavoro utilizzando parte dei progetti e dei manoscritti già pervenuti.

Nel 1986 il curatore contattò tutti gli autori per informarli che il volume *Plains* era di prossima uscita: *spes, ultima dea*.....

Malgrado le speranze e le attese i lavori per la pubblicazione del volume andarono tanto a rilento che altri volumi della collana vennero pubblicati al suo posto. Inizialmente i ritardi furono dovuti soprattutto alle continue modifiche in itinere che i vari gruppi tribali e i vari autori portavano a seconda delle dispiegarsi di differenti politiche e rivendicazioni tribali legate a questo o quel gruppo di interessi e/o di

militanti. Man mano che gli anni passavano inoltre, molti autori sentivano il bisogno di aggiornare, modificare e limare i propri manoscritti alla luce degli eventi di politica tribale e non che andavano evolvendosi. Questa necessaria opera di aggiornamento creava tuttavia una sensazione di "storia infinita" di cui non si vedeva l'esito. Nuovi intoppi sorsero poi quando il materiale raccolto dovette essere assemblato: tribù e gruppi tradizionalmente rivali o nemici feroci cercarono di imporre la propria lettura della storia all'intero volume, privilegiando il proprio punto di vista rispetto a quello degli altri o chiedendo uno spazio spropositato nell'economia dell'opera rispetto ad altre entità considerate da loro stessi "marginali".

Come ogni lettore di HAKO sa, scrivere la storia delle Grandi Pianure seguendo la versione pawnee e quella lakota, fa una bella differenza. Non solo, ogni gruppo pretendeva il massimo di *politically correct* per sé e, in subordine, per tutti, il che creava non pochi problemi di edulcorazione e revisionismo storico a vantaggio di alcuni e a scapito di molti. Le rivendicazioni politiche tribali nei confronti del governo federale e dei singoli stati,

rivendicazioni che in particolar modo in luoghi, come ad esempio Bear Butte, SD, si sovrappongono e le controversie tra le stesse tribù creavano polemiche che rendevano difficile il compito editoriale.

Per tutti questi fattori il lavoro procedette molto a rilento, con necessari compromessi, finché problemi di bilancio non costrinsero a una stretta organizzativa: forse non tutto il male venne per nuocere. Come conseguenza di questo difficile "parto" il volume *Plains* riflette la situazione all'inizio degli Anni Novanta, il che è già un miglioramento rispetto ai presupposti iniziali (anni Settanta), ma che mostra il tempo rispetto all'alba del III millennio.

Premesso ciò dobbiamo affermare che il volume *Plains*, edito in due tomi separati, è veramente magnifico. Ben 55 autorità nel campo degli indiani delle Grandi pianure e delle Praterie hanno contribuito a tracciare il punto su culture che vanno dagli abitanti dei villaggi di case di terra dell'Alto Missouri, ai pawnee, ai caddo dell'alto Texas e ai wichita delle case d'erba che tanto abbagliarono Coronado, dai piedi neri delle pianure canadesi, crudeli nemici dei cacciatori di castori agli scettici comanches, terrore dei rancheros

cacao, cibo degli dei

texani, dagli elegantissimi ed amichevoli crow ai valorosi, ma sfortunati cheyennes, ai potenti e impetuosi lakota che diedero a Custer la sua ultima battaglia. Capi famosi, donne coraggiose, militanti fieri del Movimento indiano del secolo scorso, politici astuti e lungimiranti e profeti riformatori, usi, costumi, riti famosi dall'O-ki-pa alla Danza del Sole, dall'Hako al sacrificio della

Stella del

Mattino prendono corpo, lingua, storia e anima negli accurati studi monografici che si snodano per 67 impareggiabili capitoli attraverso le nebbie sempre più rade del paleolitico fino alle parate dei reduci di Desert Storm. Fondamentali nell'opera sono i 23 capitoli introduttivi, cornice essenziale per i 33 capitoli cammeo dedicati alle varie popolazioni. Accurata l'edizione, ottime le mappe, frutto di un lavoro di ricostruzione scientifica attenta fino alla pignoleria, e ricche le immagini - più di 500 - la molte delle quali piacevolmente inedite anche per i non profani, provenienti dallo sterminato archivio dell'Institution.

Una parola a parte merita l'eccezionale bibliografia, assolutamente mozzafiato con i suoi riferimenti, più di seimila voci, una vera "summa" delle ricerche e delle pubblicazioni nel campo.

Di fronte a una tale eccezionale impresa, forse non ci dispiace di aver aspettato "un po'", ma certamente ne valeva la pena!



Danza della vittoria o dello scalp. La danza era eseguita dalle donne comanche, Fort Sill, 1938.

Il volume *Plains*, nei suoi due tomi, si aggiunge all'opera monumentale della Smithsonian Institution che vede già pubblicati i volumi:

- 4 - History of Indian-White Relations (1988),
- 5 - Arctic (1984),
- 6 - Subarctic (1981),
- 7 - Northwest Coast (1990),
- 8 - California - (1978),
- 9 - Southwest (1979),
- 10 - Southwest (1983),
- 11 - Great Basin (1998),
- 12 - Plateau (1998, cfr. HAKO 15),
- 15 Northeast (1978),
- 17 - Languages (1996, cfr. HAKO 11).

Non possiamo ora che attendere fiduciosi il volume sul suddest, *Southeast*, che ci aspettiamo altrettanto generoso di informazioni.

Non possiamo però tacere la nostra preoccupazione sulle voci che, con questo ultimo volume, *Southeast*, l'opera verrà "terminata". Vogliamo perciò, anche a nome dei lettori di HAKO e di quanti in Italia si interessano di *American Indians*,

augurarci che alla fine le voci si rivelino solo quello che sono, cioè *rumors*, e che tutta l'opera, nell'interezza del progetto originario, veda la luce. Ci auguriamo perciò che problemi di bilancio non tarpino un lavoro che è una pietra miliare e sommamente aggiungiamo che investire in cultura ripaga oltre ogni immaginazione.

Nota

Il volume (2 tomi) costa \$ 101 + 25% fuori USA e può essere acquistato per posta: Superintendent of Documents, P. O. Box 371954, Pittsburgh, PA 15250-7954, Stock Number 047-000-00414-4 sul web: www.bookstore.gpo.gov

Prossimamente

La cioccolata (parte II)

Gli olandesi e gli indiani