



Le spezie

una storia molto antica



“...sono quelle minute particelle che dalla terra ascendono al cielo.”
(detto degli antichi)

Dal progetto “Alimentazione e intercultura Che c'è di buono?” i bambini e i ragazzi dell'Ospedale Pediatrico “G. Gaslini” hanno lavorato per portare alla luce l'uso antichissimo e sacro delle spezie.

Conosciute e usate sin dall'antichità non solo per insaporire i cibi, ma anche per onorare gli dei, le spezie non sono facilmente definibili; infatti, non ne esiste una definizione chiara e univoca. Il termine “spezie” si usa, in cucina, per designare tutti i rappresentanti del gruppo, includendovi anche le erbe aromatiche.

Da un punto di vista botanico vengono definite “spezie” le radici, i fiori, i frutti, la corteccia e i semi di piante aromatiche.

Le spezie sono usate e conosciute da oltre 6.000 anni; alcune loro raffigurazioni si trovano anche all'interno delle piramidi egizie.



Gli egizi ne facevano ampio consumo, riservandole soltanto al faraone, ai principi e ai sacerdoti; avevano una funzione sacrale e propiziatoria, tanto da attribuirvi poteri divini, tra cui quello di sconfiggere la morte; mentre si hanno scarse notizie del loro uso in cucina. Gli egiziani ne utilizzavano varie combinazioni nei trattamenti di imbalsamazione (cassia e ginepro), proprio per le loro proprietà antisettiche. I greci erano soliti ritenere che il fumo del loro abbruciamento sacrificale fosse un canale di comunicazione tra uomini e dei; una leggenda



mediorientale le diceva nate dalle lacrime di Adamo, dopo la cacciata da paradiso terrestre. Erodoto, invece, non sapeva dove si producessero le spezie, ma ne riferisce un'origine semidivina, così come altri autori antichi, che non sapendovi attribuire una provenienza, le pensavano originarie di questo o quell'estremo confine orientale, assunto al limite tra terre riconosciute e l'ignoto, tra l'umano e il divino.



Le spezie arrivarono in gran parte dall'estremo Oriente, dall'India, da Goa, da Ceylon, dall'Indonesia, dalla Cina, con lunghi percorsi carovanieri, a dorso di cammello attraversarono Persia e Turkestan, lungo il mar Nero; oppure, per mezzo di imbarcazioni, attraversarono l'oceano indiano, fino alle coste orientali dell'Africa, ai porti del golfo Persico e del mar Rosso, lungo il Nilo. Arrivarono così ai mercati del Mediterraneo orientale e di lì ai porti europei. Sono sempre state considerate



come rare e preziose sin dai tempi più antichi: nella Genesi (38,25), per esempio, Giuseppe viene venduto in schiavitù dai suoi fratelli ai mercanti di spezie; nel Cantico dei Cantici (4,14), il narratore paragona la donna amata a diverse spezie. I romani, almeno dai tempi di Augusto, come documentato dal grande cuoco romano Apicio, utilizzavano diffusamente le spezie, sia a scopo terapeutico che culinario.



L'uso delle spezie e degli aromi, documentato nell'Antico Testamento, si ripropone anche nel Nuovo testamento a proposito dell'imbalsamazione del corpo di Cristo.

"Il primo giorno dopo il sabato, di buon mattino, si recarono alla tomba, portando con sé gli aromi che avevano preparato". (Luca, 24, 1)



Differente è l'uso imbalsamatorio ebraico da quello egizio. Presso gli ebrei il corpo veniva letteralmente imbalsamato, cioè cosparso di balsami o aromi e poi riposto in un sudario, quello che poi, per il corpo di Cristo verrà chiamato Sindone.

I Vangeli apocrifi, cioè non canonici, scritti da Nicodemo e Gamaiele, insieme a quelli canonici, ci fanno pensare che il primo rito di imbalsamazione del corpo divino fu effettuato da Giuseppe d'Arimatea e da Nicodemo: lo cosparsero di aloe e mirra e poi lo avvolsero in un lenzuolo bianco.



Le spezie sono conosciute fin dall'antichità per le loro proprietà antiossidanti, ma posseggono altre benefiche proprietà: aumentano la produzione salivare; mantengono una buona igiene orale, perché

proteggono i denti dall'adesione di cibi e batteri; migliorano la digestione degli amidi; regolarizzano la pressione sanguigna; possono inibire la formazione di trombosi; proteggono dalle infezioni gastriche, svolgendo un'attività antimicrobica e antifungina.



Il lavoro sulle "spezie" continuerà in un prossimo numero!