

IL COMMERCIO DEL PEPE NEL MEDIOEVO

RIVA ERNESTO, via 1 maggio 16
32100 Castion di Belluno (Italia)
riva@farmaciariva.it

“Gli alberi che producono il pepe sono simili ai nostri ginepri, ... i semi sono differenti da quelli del ginepro per i loro piccoli gusci... sono questi gusci che, staccati prima che si aprano e messi a seccare al sole, danno quello che si chiama il pepe lungo. Se si lasciano invece aprire a poco a poco, intanto che maturano, fanno comparire il pepe bianco, che poi, seccato al sole, muta di colore e presenta delle crepe...”. Così Plinio nelle sue *Historiae* (XII-14), dove traspare una certa confusione che egli fa tra le varie specie di pepe, tuttavia già allora si sapeva - ed egli steso lo afferma - che la droga si raccogliesse in India e nel Caucaso da alcune varietà di alberi esotici per giungere poi a Roma, dove se ne faceva un gran uso, quale elemento base nella cucina di tutto l'impero soprattutto come conservante dei cibi o per mascherare la loro cattiva qualità.

Era una merce di lusso che rientrava nel novero di quelle spezie tenute, per i lucrosi profitti che procuravano, in una sorta di geloso isolamento specialmente da chi le coltivava e produceva, cosicché non si riuscivano a ricavare che notizie assai vaghe sia sugli alberi che producevano questi frutti, sia sulle tecniche di coltivazione degli alberi stessi.

Oggi sappiamo che il cosiddetto “pepe nero” è ottenuto dai frutti non ancora maturi di *Piper nigrum*, staccati dalla pianta ed essiccati al sole o a fuoco lento, che il “pepe bianco” è ricavato dai frutti maturi, sbucciati del pericarpo, messi a macerare nell'acqua e che invece il “pepe lungo” è il frutto di tutt'altra specie, il *Piper longum*, una pianta legnosa rampicante propria delle regioni Himalaiane, dalla quale si ricava una droga oggi considerata non d'eccessivo pregio.

In ogni caso erano spezie sufficientemente conosciute in antichità, ma sull'origine delle quali correvano le più strane e fantasiose opinioni atte ad aumentarne la preziosità; davvero curiosa era la diceria che la raccolta del pepe avvenisse in pieno deserto e sotto gli occhi minacciosi dei serpenti.

Nessuna meraviglia dunque se, durante il Medioevo, il pepe valesse quanto l'oro. Ciò nonostante la spezie continuò a lungo ad essere la grande protagonista dei traffici commerciali con il Levante e, visto che bene si prestava a percorrere lunghi itinerari, le navi veneziane e pisane stracariche di pepe solcavano continuamente i mari del Mediterraneo.

I mercanti fiorentini poi ne facevano un commercio tale che, col tempo, divennero maestri nel distinguere le qualità. Nel XVI secolo a Firenze il costo del pepe era di cinque denari la libbra¹, quando con un denaro si campava per giorni, ed era largamente adoperato nella medicina fiorentina, oltre che far bella mostra nelle tavole dei nobili e dei prelati.

Così il Ricettario Fiorentino²: “... Quando trovi scritto pepe, assolutamente sempre si intende del nero...”; il pepe nero era infatti il più stimato a Firenze, “quello che si porta da levante”, si diceva, quello insomma che lo stesso Marco Polo aveva visto raccogliere dalle estese colture diffuse in tutti i paesi costieri occidentali della penisola del Malabar, dove vi giungevano “gran quantità di navi e di mercanti e si faceva grande guadagno portando bene ogni nave (numerose... Viii) sporte di pepe”³.

¹ Libro delle Gabelle fiorentine, Codice Riccardiano, 2526, in R. CIASCA, *L'Arte dei Medici e Speciali nella storia e nel commercio fiorentino*, Firenze, 1927, doc XIX.

² *Nuovo Receptario composto dal famosissimo Chollegio degli eximii Doctori della Arte et Medicina della inclipta Cipta di Firenze...* Firenze, 1498, in folio..

³ MARCO POLO, *Il Milione*, (154-8), ed. Mondadori, 1982.

Nelle coste occidentali dell'India vi erano intere foreste coltivate a pepe che fornivano, già nel XV secolo, più di 3.500 quintali di spezia l'anno, e da là il pepe prendeva la via della Cina dove era venduto ad un prezzo quasi quadruplo ai mercanti italiani; questi poi se lo scortavano fino ai mercati di Firenze e di Venezia dove lo smerciavano a prezzi esorbitanti.

Tanto pregiata era dunque questa spezie che a volte costituiva prestigioso oggetto di doni da elargire a principi e ambasciatori da parte dei mercanti per accattivarsi i loro favori, che spesso veniva offerta ai consoli e agli ufficiali delle corporazioni artigiane come indennità di carica, o ai soldati vittoriosi come parte del loro bottino di guerra, nonché ceduta persino come tributo in pagamento dei canoni d'affitto di terreni⁴.

Questa enorme quantità di pepe, presente oramai in tutti i mercati d'Europa, giungeva dal Levante, come si è visto, seguendo due grandi vie di comunicazione: la tradizionale via terrestre della Cina, lunga ed estenuante, ma più sicura anche per lo stato di conservazione della droga, e quella, più irregolare ed insicura, dell'Oceano Indiano, percorsa da vascelli arabi, caricati a Sumatra e sulle coste del Malabar, che giungevano poi agli scali del Golfo Persico e del Mar Rosso.

Così Damasco, Aleppo, il Cairo e altre città del Medio Oriente si ritrovarono a far capo di un vasto traffico di pepe che, visto il suo alto prezzo lievitato lungo i difficili percorsi, divenne protagonista di una colossale operazione di "baratti": i mercanti cristiani ed ebrei preferivano, piuttosto che con il denaro, pagare il pepe con merci come i panni e prodotti d'artigianato, di cui l'Europa era ben fornita, animando così i traffici in senso inverso alla volta del Levante. I Veneziani erano decisamente maestri in questi tradizionali scambi. La loro facilità di movimento nell'area mediterranea orientale, i loro duraturi e proficui rapporti diplomatici con i Turchi fecero sì che il commercio del pepe nel Mediterraneo non cessasse mai del tutto, neppure a seguito del duro colpo inferto ai traffici mediterranei dalle circumnavigazioni africane iniziate alla fine del '500 con Vasco de Gama. Il monopolio del commercio del pepe detenuto dalle Repubbliche Marinare fu infatti uno dei motivi che indusse i portoghesi a cercare una rotta alternativa per l'India. "Cerchiamo Cristiani e spezie!", pare avesse detto Vasco de Gama quando giunse a Calcutta e questo fu l'inizio del primo impero coloniale in Asia, legittimato dal trattato di Tordesillas, che garantiva al Portogallo il controllo completo del traffico delle spezie nell'Oceano Indiano. I Portoghesi non furono però capaci di mantenere la loro supremazia sul traffico del pepe in quanto la vecchia rete commerciale tra Arabi e Veneziani continuava a contrabbandare con successo enormi quantità di questa spezie.

Tutto sommato il pepe che giungeva dalle tradizionali vie del Levante seguiva un tragitto più sicuro, oltre che più breve, della circumnavigazione dell'Africa e continuava a godere fama, non si sa se alimentata dall'eccessivo zelo dei mercanti Veneziani, di droga di migliore qualità e aroma.

Certo è che il pepe che viaggiava nelle umide stive delle navi portoghesi, spesso squassate dalle tempeste dell'oceano, il più delle volte non riusciva a garantire quelle qualità organolettiche richieste dal mercato, o peggio, e non di rado, riusciva a stento a raggiungere gli scali di Lisbona a causa dei numerosi imprevisti determinati dalla difficile e pericolosa rotta oceanica.

Così, quando le famose *naos de Yndias* giungevano a Lisbona con forti ritardi, o rischiavano persino di non arrivare, si mobilitava la catena delle imprese di mercanti italiani ed ebrei, che allora attraversava tutto il mediterraneo, dove per altro il pepe continuava a "navigare", riuscendo così a calmierare il prezzo della droga che inevitabilmente avrebbe subito delle lievitazioni. Di conseguenza non pochi mercanti portoghesi del XVI secolo si ritrovarono

⁴ Libro delle Gabelle fiorentine, Codice Riccardiano, 2526, in R. CIASCA, *L'Arte dei Medici e Speziali nella storia e nel commercio fiorentino*, Firenze, 1927, doc XIX, Rubr. VIII.

impegnati nel commercio italiano del pepe con insediamenti a Pisa, Firenze e Venezia, dove il mercato della droga aveva ancora la sua parte rilevante; a nulla valse infatti l'offerta avanzata da Filippo II di Spagna alla Repubblica Veneta affinché questa acquisisse la rivendita del pepe portoghese⁵. Questo a prova che la Serenissima, non ostante lo spostamento dell'asse commerciale verso le potenze atlantiche, era tutt'altro che in declino e che la politica spagnola di Filippo II aveva ancora forte interesse per l'area mediterranea.

Il merito dei Portoghesi tuttavia fu quello di far conoscere all'Europa la vera natura delle varie specie di pepe. *"Quella che fa il pepe lungo – dice Garzia da l'Horto⁶, medico portoghese del XVI secolo – è pianta molto diversa e ha questa pianta con quella del pepe l'istessa similitudine che s'habbia la fava con l'ovo..."*; egli aveva infatti individuato quell'altra specie di pepe ricavata dal *Piper longum*, una pianta legnosa propria delle regioni himalaiane, cadendo tuttavia in errore riaffermando che *"... fra la pianta che fa il pepe nero e quella che fa il bianco, vi è così poca differenza che da nessuno, eccetto che dai paesani, si può conoscere..."*, quando invece è semplicemente l'unica specie di *Piper nigrum* che fornisce – come abbiamo visto – i due tipi di prodotto.

Forse il dubbio fu risolto da Christoval Acosta (1515-1580), uno tra i tanti medici portoghesi divulgatori della scienza botanica, il quale visitando Goa, un insediamento portoghese sulle coste occidentali dell'India, pubblicò al suo ritorno un libro intitolato *Tractato del las Drogas y Medicinas de las Indias Orientales con sus Plantas* (Burgos 1578), nel quale illustrava, con rozze xilografie disegnate però dal vero, varie spezie tropicali tra cui anche il pepe nero. Garzia da l'Horto ci dà poi un'esauriente descrizione di quella specie di pepe, dagli Arabi chiamato cubebe (*quabeb* = coda), il cui frutto è provvisto sempre di un falso peduncolo rassomigliante ad una coda.

"In Giava dove ne è gran copia è detto, come e dal resto degli Indiani si dice, Cubab...E' simile questa pianta ad un melo ordinario, ma più piccola, con foglie di pepe...e va serpendo a guisa d'edera su per gli arbori...Ho saputo io questo dai Portoghesi c'hanno lungo tempo abitato nell'isola di Giava...". E' un altro esempio di divulgazione dell'uso delle spezie provenienti dalle Indie effettuato da studiosi portoghesi, *"Benché in Europa di rado ci serviamo delle cubebe - dice ancora il dall'Horto - nondimeno dagli Indiani sono grandemente in uso, messe in molle nel vino per eccitare il coito e nell'isola di Giava per riscaldare lo stomaco..."*.

In effetti, il *Piper cubeba*, a differenza del suo congenere pepe nero, più che un impiego alimentare ha trovato largo consenso in medicina come efficace rimedio antisettico e antinfiammatorio.

Il frutto di questo "pepe" contiene un olio essenziale ricco di *sabinene, terpineolo e cadinene*. Sono principi attivi di natura *terpenica* che, eliminandosi pressoché intatti attraverso i reni e le vie respiratorie, esercitano in queste sedi la loro azione terapeutica *antisettica*.

Questa è la ragione per cui la droga fu largamente impiegata, prima dell'avvento degli antibiotici e dei sulfamidici, nella terapia delle uretriti gonococciche e occasionalmente come *balsamico* nelle bronchiti croniche.

Con il termine "pepe" oggi designiamo dunque un complesso di droghe o spezie di largo uso, sia in cucina che in medicina, che si riferisce al frutto di diverse e numerose specie del genere *Piper* e che costituirono in passato oggetto di vasti traffici e colossali lucri da parte delle potenze dominatrici europee almeno fino al tramonto del loro regime commerciale protezionistico.

⁵ F. BRAUDEL, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Armand Colin, Paris, 1990, e *Il ritorno del pepe e delle spezie nel Mediterraneo*, in "Storia d'Italia" Ed. Einaudi, Torino, 1974, vol 2, p. 2170.

⁶ GARZIA DA L'HORTO, *Dell'Historia dei Semplici Aromati...*, Venezia, 1605, p. 107.



La scienza oggi è in grado di determinare minutamente le differenze qualitative tra le varie produzioni e di studiarne l'importanza alimentare e terapeutica mediante l'individuazione dell'alcaloide principale contenuto nel pepe, la *piperina*, responsabile del caratteristico sapore e dei numerosi olii essenziali che gli impartiscono il singolare aroma.

Nel XVII secolo, quando i Portoghesi cedettero quasi interamente i loro possedimenti nell'Oceano Indiano agli Olandesi e Inglesi, il pepe, da merce di lusso, cominciò a perdere il suo prestigio e il suo prezzo diminuì notevolmente anche di conseguenza all'introduzione di altre spezie di lusso quali il caffè, il cacao e il tabacco. Tuttavia oggi esiste ancora un discreto mercato di questa droga, che ovviamente segue delle strade completamente diverse da quelle che anticamente erano definite le "vie del pepe".

ABSTRACT

PEPPER TRADE IN THE MIDDLE AGES

Ever since Pliny's writings, it appears that pepper was considered among those spices so remunerative that both the cultivators and the dealers used to keep them in a sort of jealous isolation; as a result, only vague information was known about the trees that produced these fruits and about the techniques of cultivation of the trees themselves.

In the ancient times, therefore, pepper was a very well-known spice, but its origin was mingled with strange and fanciful opinions, in order to increase its value as well as its lucrative profits.

So, no wonder that in the Middle Ages pepper was as much worth as gold. Consequently, pepper continued to represent the best deal in the trade with the Eastern countries and, as it could be easily stored and long preserved, Venetian and Pisan ships overloaded with pepper, went on crossing the Mediterranean Sea for a long time.

Venetians were decidedly the best merchants and, thanks to their commercial ability and their lasting and profitable diplomatic relationship with the Turks, were able to carry on with the pepper trade in the Mediterranean Sea even after the beginning of African circumnavigations started by Vasco de Gama at the end of XVI century.

As a matter of fact, the Portuguese merchants of the XVI cent. used to buy pepper from Italy at the markets of Pisa, Florence and Venice, in spite of the proposal made by Philip II of Spain to the Venetian Republic to sell Portuguese pepper.

IL COMMERCIO DEL PEPE NEL MEDIOEVO

Fin dalle testimonianze di Plinio il pepe rientrava nel novero di quelle spezie tenute, per i lucrosi profitti che procuravano, in una sorta di geloso isolamento specialmente da chi le coltivava e produceva, cosicché non si riuscivano a ricavare che notizie assai vaghe sia sugli alberi che producevano questi frutti, sia sulle tecniche di coltivazione degli alberi stessi. Era dunque una spezie assai conosciuta in antichità, ma sulla sua origine correvano le più strane e fantasiose opinioni atte ad aumentarne la preziosità.

Nessuna meraviglia dunque se, durante il Medioevo, il pepe valesse quanto l'oro. Ciò nonostante la spezie continuò a lungo ad essere la grande protagonista dei traffici commerciali con il Levante e, visto che bene si prestava a percorrere lunghi itinerari, le navi veneziane e pisane stracariche di pepe solcavano continuamente i mari del Mediterraneo.

I Veneziani erano decisamente maestri in questi tradizionali scambi e la loro facilità di movimento nell'area mediterranea orientale, i loro duraturi e proficui rapporti diplomatici con i Turchi, fecero sì che il commercio del pepe nel Mediterraneo non cessasse mai del tutto, neppure a seguito del duro colpo inferto ai traffici mediterranei dalle circumnavigazioni africane iniziate alla fine del '500 con Vasco de Gama.

Di conseguenza non pochi mercanti portoghesi del XVI secolo si ritrovarono impegnati nel commercio italiano del pepe con insediamenti a Pisa, Firenze e Venezia, dove il mercato della droga aveva ancora la sua parte rilevante e a nulla valse l'offerta avanzata da Filippo II di Spagna alla Repubblica Veneta affinché questa acquisisse la rivendita del pepe portoghese.