

Le piante americane

di Luigi Piacenza

AISA (Associazione Italiana Studi Americanistici)

I conquistatori del Nuovo Mondo, protagonisti della caduta degli Imperi di Montezuma in Messico e di Atahualpa in Perù, divenuti cronisti delle vicende storiche cui parteciparono, descrivono con enfasi le impressioni profonde dovute al loro impatto con la flora americana; sensazioni che non rimangono solo in pagine a ricreare nella sola fantasia del lettore le visioni di selve, di foreste e delle vaste coltivazioni: molte di queste piante saranno ammirate in Europa, dapprima nei giardini e negli orti della nobiltà, poi sempre più saranno a disposizione della società a soddisfare esigenze e richieste alimentari, medicinali e ornamentali, sino a formare attività commerciali diversificate nella agroindustria, nell'industria chimico-farmaceutica, nella floricoltura, ecc..

Agricoltura e piante alimentari

L'agricoltura è la base sulla quale si sono formate le grandi civiltà americane.

La vita dell'agricoltore precolombiano trascende tutte le attività individuali e collettive con ripercussioni nel culto, nel mito, nell'arte.

Sia la religione che la scienza e la tecnica sono subordinate al supremo interesse di una economia agraria, il cui processo storico si è svolto lentamente e faticosamente attraverso migliaia di anni.

L'agricoltura americana, e peruviana in particolare, ha contribuito a modificare profondamente costumi alimentari ed economie del mondo moderno.

È nel Perù che l'agricoltura ha il suo massimo sviluppo sia come piante selezionate e addomesticate, sia come tecniche agricole, tra le quali l'irrigazione, ottenuta realizzando imponenti opere idrauliche, la sistemazione dei terreni scoscesi in terrazzamenti, la rotazione delle coltivazioni e opportuni sistemi di concimazioni.

In un ambiente naturale difficile, che esige molto dall'uomo, questi fu capace di iniziare, migliorare e sviluppare una agricoltura intensiva, nonostante la mancanza di animali da tiro, dell'aratro e del carro.

Bernabé Cobo, nella sua *Historia del Nuevo Mundo*, così si esprime: « Erano questi peruviani tanto eccellenti coltivatori dei loro legumi e piante; con lunga esperienza avevano raggiunto una profonda conoscenza dell'agricoltura, tanto che noi abbiamo appreso da loro il modo di seminare ed utilizzare i loro semi e migliorare la riuscita dei nostri, come l'uso di dare il guano o lo sterco nei seminati, che è molto differente da come si usa in Spagna... ».

Il cronista prosegue il racconto che mette in risalto la vocazione agricola dell'uomo peruviano, il quale, venuto il tempo della semina, lascia le sue incombenze e torna al campo « ... Per avere un poco di mais perdono dieci volte più di quello che vale il raccolto, perché interrompono i loro impegni e relativi guadagni... ».

Vocazione agricola che portò a selezionare, addomesticare e coltivare decine di piante alimentari nei vari ambienti della realtà geomorfologica peruviana. Si costituì così una base di alimenti che, con opportuni scambi con prodotti alimentari di altre zone, permise all'uomo autoctono di avere a disposizione una dieta bilanciata.

« En estas Indias, no habia trigo, ni cebada, ni mijo, ni ninguna simiente del pan de Europa... »¹ scrive A. de Herrera nella sua *Descripción de las Indias Occidentales*, esprimendo il concetto del « pan » quale alimento elaborato con diversi prodotti vegetali. Termine che sarà usato anche da altri cronisti per descrivere quali piante erano presenti nella alimentazione americana precolombiana, come il mais, i tuberi ed i rizomi, le leguminose, i pomodori, i peperoni ed altri. « El pan de la tierra son mais, papas, ... »², oppure, « el pan que sembraban son mais, frijoles, papas, ... »³, ancora: « el pan que comian son mais, papas, camotes, yuca. ... »⁴. Saranno questi i principali nuovi vegetali che, integrati nell'agricoltura europea, costituiranno il nuovo « pan » per le denutrite popolazioni europee, falcidiate da guerre, carestie e dalle conseguenti epidemie.

Se alcuni vegetali, come il mais, il peperone, i fagioli, il cacao, saranno gradatamente adottati nell'alimentazione eu-

ropea, per altri si avrà una forte etno-resistenza alla loro presenza nell'alimentazione, soprattutto per quelli che crescono sotto terra, come i tuberi delle patate. Per altri ancora il loro uso verrà stravolto: da alimentare a ornamentale, come la « Achira », pianta edule preincaica, conosciuta col nome di *canna edulis*, i cui rizomi saranno usati per avere piante ornamentali. Al contrario il girasole, pianta ornamentale presso Aztechi e Incas, diverrà uno dei vegetali più importanti per l'agroindustria.

Piante ornamentali

Il primo incontro degli spagnoli col mondo messicano è condizionato dalla esuberante bellezza della sua flora, non solo quella silvestre che ricopriva le valli e i monti, ma anche quella presente nei giardini della nobiltà locale coltivata dall'uomo.

Innumerevoli erano le piante coltivate per i loro fiori, che accompagnavano e spesso condizionavano il trascorrere dei giorni dell'uomo messicano. Il fiore è presente nelle feste legate al ciclo calendarico, nelle cerimonie pubbliche dello stato azteco, nei ricevimenti privati dei nobili e signori, circostanze nelle quali la sua presenza assume un significato che oltrepassa il semplice omaggio floreale od il profumato ornamento.

Bernardino di Sahagun, con precisione scientifica, descrive anche le varietà dei fiori usati per abbellire il palazzo di Xoloco, nello storico incontro tra Cortez e Montezuma: « In grandi recipienti fatti con zucche dipinte avevano posto bellissimi e profumati fiori di magnolia, di girasole, di cacao, ... ».

Anche nello stato incaico il fiore godeva di grande prestigio, come è testimoniato nelle tavole di Guaman Poma de Ayala, dove l'Inca è raffigurato con il capo adorno di fiori, probabilmente della sacra « chinchircuma » detta fiore dell'Inca. Anche in Messico esiste un fiore sacro, riservato ai re e nobili: la magnolia, fiore che non tutti possono cogliere, perché « tiene pena de muerte quien la trae si no es señor » (Gomara, *Historia general de las Indias*)⁵. Moltissime sono le piante e i fiori che in seguito costituiscono gli elementi per una imponente industria floreale europea: dalla sacra magnolia all'umile tagetes, o garofano d'India, dalle grandi agavi allo spinoso cereus, dalle boun-

gavillee alle variopinte orchidee, ed altre, fino alla non ultima poinsettia, detta stella di Natale, che invade le nostre case nelle festività di fine anno⁶.

Le prove archeologiche

L'archeologia, con i suoi continui perfezionamenti metodologici e scientifici, ha comprovato l'effettiva presenza e importanza dei vegetali negli antichi centri dove sorsero le culture precolombiane. I resti botanici, presenti negli strati archeologici e nei vari accumuli di rifiuti, testimoniano quali erano i vegetali utilizzati per l'alimentazione umana e animale, quali legati al rituale e quali alla farmacopea.

Nelle tombe e sepolture precolombiane, i vegetali sistemati come offerte continuano il loro rapporto con l'uomo oltre la sua morte.

Generalmente sono le stesse piante che l'uomo in vita aveva preso ad ispirazione per decorare la ceramica, i tessuti e per rappresentarle unite ad esseri mitici in scene rituali. Nei vasi destinati alle offerte cerimoniali, oltre che al contenuto, è valido anche il messaggio simbolico inviato alla deità tramite i vegetali rappresentati sulle pareti o sui bordi.

Spesso, durante gli scavi, sistemati in piccoli pozzi, vengono reperiti semi di mais, di fagioli, di arachidi: sono offerte simboliche alla Madre Terra per ottenere buoni raccolti.

Note

¹ « In queste Indie non c'era frumento né avena né miglio né nessuna semente del pane d'Europa... ».

² « Il pane della terra sono il mais, le patate... ».

³ « Il pane che seminavano era il mais, i fagioli, le patate... ».

⁴ « Il pane che mangiavano era il mais, le patate, i "camote", la manioca dolce ... ».

⁵ « C'è la pena di morte per chi la coglie, se non è nobile ».

⁶ Altre sono i nasturzi, le dalie, le zinnie e le canne d'India.