



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
in Lingue e Civiltà
dell'Asia e dell'Africa
Mediterranea

Tesi di Laurea

Il peperoncino in Cina: identità e cultura della spezia dal Nuovo Mondo

Relatore

Ch. Prof. Livio Zanini

Correlatore

Ch. Prof. Renzo Riccardo Cavalieri

Laureanda

Lucia Zancanaro
868364

Anno Accademico

2021/ 2022

INDICE

ABSTRACT	1
摘要	3
PREFAZIONE	4
CAPITOLO 1	
ASPETTO STORICO: CONTESTO ED ORIGINE	7
1.1 Pepe nero e peperoncino: un viaggio attorno al mondo	8
1.1.1 Calabria e peperoncino: simbolo e cultura tra Mediterraneo e mondo	15
1.1.2 Calabria e Cina: peperoncino che passione!	20
1.2 Colture americane in Cina: tempi e modi di introduzione	24
1.2.1 La fortuna del peperoncino in Cina	25
1.2.2 Storie locali: fonti chiave per l'assorbimento di nuove colture	33
CAPITOLO 2	
ASPETTO LINGUISTICO: IL PARADIGMA DEL PICCANTE	36
2.1 Il peperoncino: la nuova frontiera del piccante	37
2.2 Denominazioni del peperoncino: non solo <i>lajiao</i> 辣椒	41
2.2.1 <i>Hujiao</i> 胡椒	43
2.2.2 <i>Fanjiao</i> 番椒	44
2.2.3 <i>Qinjiao</i> 秦椒	45
2.2.4. <i>Fanjiang</i> 番姜	47
2.2.5 <i>Haijiao</i> 海椒	49
2.3 Integrazione del peperoncino nella tradizione cinese	51
2.3.1 La frontiera del piccante: prima e dopo l'importazione del peperoncino	55
2.3.2 I paradigmi del piccante: zenzero, aglio e senape	58
CAPITOLO 3	
ASPETTO MEDICO: IL PEPERONCINO, CONCEZIONI MEDICHE E IMMAGINI DELLA SALUTE	61
3.1 Il cibo nella Medicina Tradizionale Cinese e nella dietetica cinese: una panoramica	63
3.2 I <i>bencao</i> 本草 e la Medicina Cinese	69
3.3 Integrazione del peperoncino nel sistema medico tradizionale cinese	72
3.3.1 Benefici dati dal consumo di peperoncino	79
3.3.2 Controindicazioni al consumo di peperoncino	83
3.3.3 Adattamenti moderni	85
CAPITOLO 4	
ASPETTO IDENTITARIO: TRA RETICENZA E INTEGRAZIONE	87
4.1 Resistenza dell' <i>élite</i> nell'accettazione del peperoncino	87
4.1.1 I ricettari e la tradizione culinaria	89
4.1.2 Le farmacopee	96
4.1.3 Peperoncino, simbolo identitario della Cina	101
4.2 Peperoncino: identità e cultura	103
4.2.1 Bellezza, forza e fascinosa estetica del peperoncino	103
4.2.2 Peperoncino: tra letteratura, rivoluzione e stereotipi di genere	115

CONCLUSIONI	122
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA FINALE	126
1. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA DELLE FONTI PRIMARIE	126
1.1 BIBLIOGRAFIA DELLE STORIE LOCALI	128
2. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA DELLE FONTI SECONDARIE	131
3. DIZIONARI	138
4. ALTRE FONTI CONSULTATE	139

INDICE DELLE TAVOLE

Figura 1	8
Mappa del mondo nel XVI secolo, in DOTT, Brian R., <i>The chile pepper in China: a cultural biography</i> , “Arts and traditions of the table: perspectives on culinary history”, New York, Columbia University Press, 2020, p. 9.	
Figura 2	13
Pepe di Calcutta, o peperoncino, illustrato da Leonhart Fuchs nel suo erbario, in FUCHS, Leonhart, <i>Plantarum Effigies</i> , in “Hathi Trust Digital Library”, 2016, https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=gri.ark:/13960/t3130qq5g&view=1up&seq=1 , cons. 11-11-2022.	
Figura 3	32
Dati sui primi testi che registrano il peperoncino in Cina, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 19.	
Figura 4	32
Vie di ingresso del peperoncino in Cina, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 20.	
Figura 5	42
Peperoncino ed altre spezie, in Antica città di Ciqikou, Chongqing 重庆磁器口 - ottobre 2019, foto mia.	
Figura 6	47
Uso dell'epiteto <i>qinjiao</i> 秦椒 nel nord della Cina, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 42 – traduzione mia.	
Figura 7	49
Uso dell'epiteto <i>haijiao</i> 海椒, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 63.	
Figura 8 e 9	53
<i>Mala</i> 麻辣 ed altre spezie, in Antica città di Ciqikou, Chongqing 重庆磁器口- ottobre 2019, foto mia.	
Figura 10	54
Primi usi nelle storie locali del termine <i>lajiao</i> 辣椒, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 52.	
Figura 11	75
Corrispondenze e correlazioni delle Cinque Fasi, in QIN Shi Huangdi, <i>The Yellow Emperor's Classic of Internal Medicine</i> , tr. Ilza Weith, Berkeley California, University of California Press, 1972, p. 21.	
Figura 12	102
Il peperoncino nello Shandong, in DOTT, <i>The Chile</i> , op. cit., p. 127 – traduzione mia.	

- Figura 13** 109
Blocco di legno per stampa rappresentante una varietà di peperoncino non nota,
in WU Qijun 吳其濬, “Zhi wu ming shi tu kao” 植物名實圖攷
(Trattato illustrato sulla natura e sui nomi delle piante), in *Columbia University Libraries*,
<https://clio.columbia.edu/catalog/9699456>, cons. 07-01-2023.
- Figura 14** 110
Blocco di legno per stampa rappresentante una pianta di peperoncino,
in HUANG Fengchi 黃風池, “Cao benhua shipu” 草本花詩譜
(Collezione di poesie e dipinti di fiori), in *National Library of China*,
<http://www.nlc.cn/newen/>, cons. 07-01-2023.
- Figura 15** 113
Dettaglio del poster di propaganda sul “Sogno cinese”,
in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 139.
- Figura 16** 113
Poster sul peperoncino, la terza peculiarità dello Shaanxi,
in “Shanxi yinshi wuda guai” 陝西飲食五大怪
(Le cinque peculiarità alimentari dello Shaanxi), in *Tengxun wang*, 2021,
<https://new.qq.com/rain/a/20211102A09XXA00>, cons. 07-01-2023.
- Figure 17-18-19-20** 114
Stringhe di peperoncino ed altri addobbi,
in Beibei, Chongqing 重慶市北碚區 - gennaio 2020, foto mie.

ABSTRACT

Da quando il peperoncino è stato introdotto in Cina nel XVI secolo, ha assunto un ruolo fondamentale nella cultura cinese: dal suo uso come risorsa di sostentamento, al suo impiego come elemento rituale e curativo, fino ad arrivare all'enorme influenza nella cucina. Versatile e adattabile, tutte le sue varietà di sapori e forme, dal dolce al piccantissimo, dal lungo e appuntito, al tondo, sono originarie del Nuovo Mondo.

Nell'analisi di un popolo e della sua cultura, lo studio della storia delle abitudini alimentari risulta particolarmente stimolante, in quanto, attraverso il cibo, le persone rappresentano se stesse, le proprie tradizioni, le proprie credenze e la propria autentica cultura identitaria.

Gli studiosi hanno dimostrato che il cibo, con la costruzione di molti aspetti che si adattano a ciò che lo circonda, è un tema che viene fortemente influenzato dal contesto circostante. Alla luce di ciò, risulta lecito chiedersi, come sia stato possibile che una pianta straniera, come il peperoncino, abbia trovato una sua collocazione in un panorama culturale già definito come quello cinese. La realtà è che, con il tempo, il pepe rosso – spezia, verdura, medicina e simbolo identitario - è diventato parte integrante della stessa cultura nazionale. Ma come ha fatto? Quale è stata la sua influenza? La risposta a questi quesiti sta nella realtà tale per cui, ad oggi, l'apporto del peperoncino nella cucina cinese, risulta essere così forte, che è totalmente impossibile immaginarla senza di questo.

In questa tesi, suddivisa in quattro capitoli, mi pongo l'obiettivo di indagare: origini, usi medicinali e affermazione linguistica e culturale del peperoncino in Cina.

Il primo capitolo si propone di ripercorrere e analizzare il viaggio nel mondo delle colture americane, con un focus particolare sulla fortuna del peperoncino in Cina e in Calabria. Il secondo capitolo descrive come il *capsicum* sia uno di quei nuovi sapori e nuovi prodotti che, dopo essersi consolidato nella cucina cinese, ha perso, dal punto di vista linguistico, la sua identità straniera. Il terzo capitolo fornisce uno sguardo più approfondito alla medicina tradizionale cinese, ed all'integrazione del peperoncino in questa e in vari testi antichi di

medicina e farmacopea. Infine, il quarto capitolo, fornisce una serie di aneddoti sul peperoncino, tra reticenza, e integrazione identitaria e culturale di quest'ultimo.

La tesi è corredata da mappe, tabelle e fotografie integrative.

摘要

十六世纪辣椒引入到中国，自从这个时候起，它在中国文化中起重要作用：从一种食物，到作为宗教仪式和治疗元素，再到它在烹饪中的巨大影响。辣椒有广泛的用途而且它的味道可以适用在很多的食材上。辣椒的原产地是新大陆：它辣度不同形状不同，其中辣椒有甜味的辣味的，它的形状有长的，有尖的，也有圆的。

在种种民族及其文化的生活习惯的分析中，对历史饮食习惯的研究具有启发性原因是，食物代表人的传统、信仰与文化。学者解释，食物是因适应它周围环境而受到周围环境特别影响的事情。鉴于此，我们应该进行反思而问，一种外来植物辣椒，是如何在中国这样的一个已经具有确定的食物文化的国家找到自己的位置。事实上，随着时间的推移，辣椒是一种香料、一种蔬菜、也是一种药物，这是它的特征。它已经融入中国文化成为不可或缺的一部分。但它是怎么做到的呢？它受到哪种影响？这些问题的答案在现实生活中，迄今为止辣椒在中国菜中的贡献如此之大，没有它中国烹调是完全无法想象的。

本论文分四部分，目标为研究下列问题：辣椒在中国的起源、食用、药用以及它在语言和文化层次上的地位。

第一部分首先介绍和分析美洲作物的世界之旅，特别关注辣椒在中国和卡拉布里亚的命运。第二部分描述辣椒如何融入到中国菜中，辣椒的味道很新奇，增加了中国菜的口味，但是，从语言的角度来看，它失去了它的外国身份。第三部分深入传统中医，并对辣椒融入到传统中医和各种古代医学的问题进行研究。第四部分提供一系列关于辣椒的讲述，始于默默无闻到身份认同，以及后者的文化融合。论文附有地图、表格和补充照片。

PREFAZIONE

In questa tesi mi pongo l'obiettivo di esplorare il particolare caso del peperoncino, al fine di dimostrare come natura, cultura, persone, cibi, animali, piante e prodotti alimentari siano inestricabilmente legati tra di loro. Un'indagine che affronta il rapporto tra l'uomo e il cibo, esplorando i nessi tra biologia e cultura, non si limita al caratteristico e al pittoresco, ma vuole sottolineare come la necessità del cibo sia un elemento fondamentale delle società tradizionali, e come lo spreco ed il superfluo possano frantumare questi legami.

Voglio quindi ripercorrere i suggestivi passi dell'arrivo, della diffusione e della fortuna del pepe rosso in Europa e in Asia, e comprendere come si è creata la sua mitologia nel tempo.

Per esaminare l'identità - alimentare e non -, come anche le modalità in cui le popolazioni si rappresentano, questo progetto si propone di esplorare il cibo come elemento caratterizzante un popolo, che può rappresentare un mezzo di inclusione, ma anche di discriminazione.

Un amante del peperoncino non si limita a gustarlo: lo desidera.

Può anche aspettare con ansia un pasto per soddisfare la fame, ma è l'idea che il peperoncino accompagnerà ogni boccone che lo rallegra e che rende l'atto di mangiare una festa. Il peperoncino dà una ben determinata dimensione sensoriale al suo pasto, ed è questo che risalta ogni sua esperienza culinaria. Se la passione per la cioccolata sembra perfettamente normale, la mondana follia per il caviale non sembra così strana, e quella per le acciughe di alcuni è universalmente accettata, così non è quella per il peperoncino.

La capacità di sopportare il pepe rosso, di superare il bruciore che esso provoca, e che in alcuni individui di molte popolazioni si trasforma in un vero e proprio piacere alimentare, in amore per il piccante, costituisce un esempio davvero emblematico dell'interazione che nelle pratiche alimentari, si stabilisce tra geni, ambiente, cultura ed esperienze individuali. Gli studiosi di alimentazione tendono a sottovalutare le abitudini alimentari, considerandole come un risultato di scelte consapevoli, calcoli razionali ed una ponderazione dei costi e dei benefici. Questa visione dimentica le necessità, le costrizioni ed i dinamismi genetici e ambientali che influenzano realmente le nostre abitudini alimentari.

La cultura è in grado di influenzare non solo l'ambiente, ma anche il corpo fisico dell'uomo, modificandolo e alterandolo. Tale potere oggi causa una sensazione di stupore e timore, perché sembra essere in grado di trasformare la natura dell'uomo, influenzare i suoi tratti biologici e perfino creare una nuova specie, tanto distante da noi quanto noi lo siamo dai nostri antenati.

Nel caso della fortuna del peperoncino, un primo errore è non considerare che esistono anche individui e gruppi sensibili e ipersensibili al piccante, e che pertanto se ne tengono lontani, l'altro è di estrapolare il piccolo frutto da contesti ambientali, geografici, alimentari, culturali in cui viene adoperato. Molti difensori delle cucine tradizionali del territorio sembrano non notare l'enorme varietà di sapori che si possono trovare a livello locale. In Cina, come nel Mediterraneo, il peperoncino ha conquistato una grande popolarità, forse grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, o per la sua capacità di adattarsi ad abitudini alimentari, mediche e culturali, diventando un ingrediente fondamentale delle loro cucine. Il peperoncino è diventato così popolare che ha acquisito una propria identità, diventando parte integrante delle tradizioni gastronomiche, mediche e culturali in entrambi i luoghi.

Durante il mio semestre di studio a Chongqing, una megalopoli cinese che fino al 1997 faceva parte della regione del Sichuan e in seguito è diventata una municipalità cinese, ho avuto modo di scoprire e conoscere più a fondo le tradizioni, la cultura e le abitudini locali. Il *laowai* 老外 che si trova di fronte al rito "sacrale" che compiono la maggior parte dei chongqingesi e dei sichuanesi quando cospargono i propri piatti di peperoncino fresco o essiccato, o sminuzzato e conservato nell'olio, potrebbe pensare a una sorta di stranezza alimentare, all'incapacità di rinunciare agli antichi sapori e di aprirsi a nuovi gusti. Potrebbe pensare forse a un'esibizione di manifestazione melanconica o nostalgica. Ci possono essere anche questi aspetti. Le immagini non riflettono sempre la realtà, ma comunque ne colgono, magari in maniera distorta e stereotipata, aspetti importanti.

Se per una timida consumatrice di peperoncino, come la sottoscritta, l'approcciarsi a tale rituale è stato, oltre che un'esperienza felicemente sofferente, un modo per integrarsi con i locali e di approfondimento della tradizione culinaria cinese; per un cinese il peperoncino è tanto tradizione, quanto persino occasione di svago ed intrattenimento. Che esso sia centrale nella tradizione locale, lo si percepisce dall'*ayi* 阿姨 che affetta fiera i suoi peperoncini, alla

chiacchierata con un taxista incredulo del coraggioso approccio al pepe rosso di noi stranieri, agli avvertimenti degli insegnanti madrelingua sul cibo troppo speziato, ai negozi di souvenir ed alimentari. Tutto contribuisce a rendere l'esperienza di questo prodotto unica e emozionante.

Come e perché il peperoncino – insieme ad altri prodotti – sia diventato la spezie, l'aroma, il frutto “sovrano” di molti piatti, di discorsi, delle raffigurazioni di sé, delle verità e delle retoriche dell'appartenenza, rappresenta, per l'appunto, l'oggetto di questa tesi. Descrizioni e considerazioni antropologiche, notizie storiche, memoria e sensazioni individuali, un uso delle fonti più varie hanno l'obiettivo di raccontare la storia e il mito, la necessità e la follia, la magia e la simbologia del peperoncino in una terra dove viene elevato quasi a metafora di un'identità esasperata da operazioni di rivendicazione, che non gli rendono giustizia e che danno, sia dell'alimentazione cinese sia della Cina stessa, anche involontariamente, un'immagine riduttiva, edulcorata e folklorizzata.

CAPITOLO 1

ASPETTO STORICO: CONTESTO ED ORIGINE

秋天的颜色格外不同，黄色的枫叶，红色的辣椒。
I diversi colori dell'autunno: il giallo delle foglie ed il rosso dei peperoncini.

Una trattazione sul peperoncino, come il peperoncino stesso, deve essere affrontata con cautela e piacere, con attenzione e allegria.

Da dove iniziare? Dalla figura che ha contribuito alla costruzione di una nuova identità alimentare a livello mondiale: Cristoforo Colombo. Egli cercava le Indie e scoprì l'America, cercava una nuova via per le spezie e trovò i luoghi del peperoncino. Colombo, seguendo le profezie millenaristiche, sognava un Nuovo Mondo, ed infatti contribuì a costruire la nuova identità del Vecchio Mondo. Per uno dei paradossi della storia, le antiche spezie e le piante originarie dell'Asia e dell'Europa, formeranno, insieme ad olivo, grano e vite, agli agrumi, allo zucchero, al caffè, uno degli apporti principali della cucina del Nuovo Mondo; mentre i peperoncini, con patate, pomodori, mais, cacao e quindi cioccolato, diventeranno, in breve tempo, l'emblema di una nuova economia-mondo. Il peperoncino, che aveva una lunga storia nell'alimentazione, nell'economia e nella medicina dell'America precolombiana, soprattutto in Messico, si diffuse rapidamente e inarrestabilmente dalla Spagna alla Turchia, dai paesi del Mediterraneo a quelli dell'Europa balcanica, dal Nord Africa al Medio e all'Estremo Oriente, dall'India alla Cina. Come risulta facilmente immaginabile, una delle ragioni della sua rapida fortuna è stata la sua capacità di crescere, adattarsi e modificarsi facilmente, anche in maniera bizzarra e imprevedibile, in specie di varia forma e piccantezza. In qualunque luogo esso si insedi, il peperoncino eredita, assorbe e rinnova, sia nel folklore sia nella letteratura colta, ogni tipo di virtù alimentari, mediche ed afrodisiache, e assume nuovi caratteri partecipando alla costruzione di nuove cucine locali.

1.1 Pepe nero e peperoncino: un viaggio attorno al mondo

Il peperoncino, *capsicum*, è un frutto rosso piccante dal sapore bruciante come il pepe: le sue origini sono legate al gusto e alla sensibilità alimentare delle nazioni in cui ha imposto la sua presenza, la sua diffusione è legata alla storia economica, sociale e culturale di questi.¹



Figura 1: Mappa del mondo del XVI secolo.

Contrariamente alla credenza popolare, i peperoncini non provengono dall'India o dalla Cina. Sono originari del Sud America, e si pensa che il loro luogo esatto di nascita, oggetto di ricerche approfondite e di alcune controversie tra i botanici, sia nella Bolivia centrale. Ma l'errata convinzione che i peperoncini provengano dall'India, è un elemento chiave per comprendere uno dei più grandi errori della storia, ulteriormente corroborato dall'entusiasmo con cui il popolo indiano ha accolto i peperoncini. Dall'India, e più precisamente dalla costa del Malabar, era il pepe nero, *piper nigrum*.² Da Calcutta a Quinlon, sulla costa occidentale del continente, il pepe nero arrivò ai Greci e ai Romani attraverso i mercanti arabi. Questi grani di pepe erano considerati così preziosi da portoghesi, spagnoli,

1 Marina CLAUSER, Andrea GRIGIONI e Mario LANDI, *Peperoncini*, Firenze, Firenze University Press, 2010, p.7.

2 Il *piper nigrum* è frutto di un rampicante tropicale ed appartiene alla famiglia delle piperacee, originario dell'India. Il pepe nero si prepara raccogliendo i frutti ancora verdi e poi facendoli maturare al sole in modo che sviluppino un sapore forte e infine facendoli seccare. Il sapore piccante del pepe è dovuto all'alcaloide della piperina. (*Storia del peperoncino: cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo*, p. 23).

italiani, olandesi e inglesi, che gli europei salparono per mari sconosciuti in una grande gara per monopolizzare il commercio delle spezie.³

Nel 1492 Cristoforo Colombo salpò verso ovest, e finì nei Caraibi: era però convinto di aver raggiunto un'altra destinazione, l'India. Diego Álvarez Chanca, medico di bordo della spedizione, altrettanto desideroso di scoprire l'Oriente, descrisse un nativo che portava al collo radici di zenzero, pianta che non è assolutamente originaria del Sud America, ma bensì dell'Asia. Colombo inoltre chiamò i nativi come “indiani” e scrisse ai reali spagnoli di aver scoperto il “pepe indiano nativo”.⁴

Colombo, in seguito, raccontò dell'isola de La Española:⁵

E lí v'era [...] pure *axí*⁶ in abbondanza, che è il loro pepe, e di qualità che di molto sopravanza quella del pepe, e non v'è chi mangi senza di esso, che reputano assai curativo: e se ne possono riempire in quella Española cinquanta caravelle ogni anno.⁷

Egli intuì fin da subito le qualità nutritive e medicinali del peperoncino, ed è per questo che lo ritiene superiore al pepe. Ne portò inoltre una partita alla corte del re di Spagna, come si deduce dal suo diario di bordo del secondo viaggio, avvenuto nel 1494-95 nelle Piccole Antille e lungo quasi tutta la costa di Cuba.⁸ Nel gennaio 1494 da La Isabela⁹ egli scrive:

In questa isola di Guadalupe e quasi in tutte le altre, e in specie in questa Ysavela, ho trovato [...] sugli alberi cannella che si potrebbe avere in grandissima quantità, salvo che è amara al gusto, cosa che credo sia dovuta al fatto d'essere ancora acerba, sana e curativa per il corpo, e mastice, e incenso, e cera, e miele, e molte resine, e àloe, e sandalo, e spolofelio, e ginepro finissimo; in quanto poi all' *axí* che noi chiamiamo pepe, di cui portai mostra a Vostra Altezza, qui ce n'è e ve ne sarà quanto piacerà alle Vostre Altezze disporre, che lo seminano e nasce negli orti come mille altre cose che sarebbe troppo lungo dire, e ogni giorno si trovano cose nuove [...].¹⁰

3 Amal NAJ, *Spiriti bollenti: poteri e virtù del peperoncino nel mondo*, Milano, Corbaccio, 1994, p. 28.

4 *Ivi*, pp. 28-29.

5 L'isola de La Española è stata identificata con l'isola di Haiti. (*Storia del peperoncino*, op. cit., p. 33).

6 I termini *axí* o *aji* per indicare il peperoncino, derivano da traslitterazioni spagnole dall'Arawak (una delle lingue indigene dei Caraibi). Altra denominazione per il peperoncino è il termine antillano *asci*. (“Accademia Italiana del peperoncino”, <https://www.peperoncino.org/>, cons. 19-01-2023).

7 Consuelo VARELA (a cura di), *Gli scritti*, Torino, Einaudi, 1992, pp. 116-117.

8 Vito TETI, *Storia del peperoncino: cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo*, Roma, Donzelli editore, 2015, pp. 33-34.

9 L'isola di La Isabela si trova nella Repubblica Dominicana ed è il primo insediamento europeo nel Nuovo Mondo. Fu fondata da Cristoforo Colombo, nel suo secondo viaggio del 1493, in onore della regina Isabella di Castiglia. (*Isabella di Castiglia*, in “Enciclopedia Treccani”, https://www.treccani.it/enciclopedia/isabella-di-castiglia_%28Enciclopedia-%29/, cons. 19-01-2023).

10 VARELA, *Gli scritti*, op.cit., pp. 395-396.

Il peperoncino è una pianta meravigliosa, quasi la prova di un paradiso terrestre, finalmente raggiunto, dove sono presenti piante di ogni specie ed ogni genere di abbondanza. Con questo tipo di descrizioni, Colombo voleva dimostrare di essere arrivato nelle Indie, una sorta di Eden, sognato e cercato a lungo.

Oggi sono trentun giorni che sono arrivato a questo porto. Al presente disponiamo d'ogni sorta di ortaggi. I semi avevano già attecchito fin dal terzo giorno. Di ravani, peperoncino e altre consimili piante potevamo già fare raccolto, e le piante ormai sono alte, e il grano e l'avena hanno raggiunto l'altezza di un piede e aranci, e sermento, e canne da zucchero sono già rigogliose.¹¹

Nel febbraio 1494 Colombo inviò dodici navi colme di ogni tipo di merce dall'isola de La Española alla Spagna, dove arrivarono nell'aprile dello stesso anno. Data la capacità di carico delle navi e l'interesse di Colombo per il peperoncino, è ragionevole identificare il 1494 come l'anno in cui esso venne introdotto in Spagna. Ma l'*axí* che Colombo portò in patria, non fece subito buona impressione ai sovrani cattolici, e per molto tempo rimase sconosciuto in Europa.

Fu solo dopo il secondo viaggio di Colombo, che il peperoncino comincia ad essere conosciuto e coltivato in Spagna, dove inizialmente viene adoperato esclusivamente a fini decorativi e di conservazione degli alimenti. Gli spagnoli lo diffondono quindi ben presto in Europa, di ciò ne parla Gonzalo Fernando d'Oviedo, nel suo *Sommario della storia naturale delle Indie*,¹² descrivendo in dettaglio le caratteristiche botaniche e gli usi alimentari delle diverse varietà di *asci*, utilizzate dagli indiani, e sottolineando come la nuova "speziara" fosse già importata dai mercanti in Spagna e in altre parti d'Europa.¹³ Nel capitolo VII dell'opera viene registrato il progressivo e inarrestabile passaggio dall'antica alla nuova "spezie":

L'*asci* è una pianta assai nota in tutte queste isole e terra ferma dell'Indie, e assai ordinaria è necessaria agl'Indiani, perché questo è il pepe loro; onde per tutte le loro possessioni e orti la pastinano e governano con molta diligenza e attenzione, perciocché continovamente ne mangiano col pesce e con l'altre vivande loro. E non men piace al gusto de' cristiani che a quel degl'indiani si faccia. Questa pianta è tanto alta che giunge alla cinta d'un uomo stando in piè: e questo avviene secondo che è più o meno fertile il terreno dove si pone. Ma comunemente è alta cinque o sei palmi in circa, e fa uno

11 *Ivi*, p. 399.

12 Silvia GILETTI BENSO (a cura di), *Sommario della storia naturale delle Indie*, "Memoria", Palermo, Sellerio, 1992.

13 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., pp. 41–42.

stipite con molti rami. Il fiore di questo *asci* è bianco e picciolo e non odora; ma il frutto è alla vista di varie sorti e proporzione, benché in effetto tutto sia acuto e mordichi [sia piccante] come il pepe e alcuno più. Cava fuori certi granelli e guaine, per dir meglio, bucate dentro e d'un color fino rosso, e ne sono alcuni così grandi e lunghi quanto è un dito. Vi sono alcuni altri *asci* che producono questi granelli rossi e tondi, e così grossi come marasche e meno. Ve ne sono altri che li fanno verdi, assai piccioli. Altri ve ne sono dipinti da un capo di color nero, pendente ad azzurro oscuro. In effetto, secondo la spezie dell'*asci* e la bontà del terreno dove si pianta, ne nasce poi il frutto e maggiore e minore e rosso e verde. E ve n'è alcuna spezie di *asci* che si può il suo frutto mangiar crudo, e non mordica. Delle frondi degli *asci* si fa così buona, o miglior salsa al gusto come quella che si fa del petrosemolo, temprata col brodo della carne. E in effetto l'*asci* è miglior con la carne e col pesce che non vi è il buon pepe; e già ne portano in Spagna come una buona speziaria, ed è una cosa molto salutare, e se ne trovano bene gli uomini che l'usano, onde in fin da Europa mandano i mercatanti e altre genti a portarne di qua; e lo cercano con diligenza per loro proprio appetito e gola, perché hanno già con l'esperienza veduto che gli è una cosa molto salutare e buona, massimamente l'inverno e ne' tempi freddi.¹⁴

Negli scritti di Bartolomé de Las Casas, vescovo cattolico spagnolo impegnato nella difesa dei nativi americani, ci si può concentrare sull'uso diffuso di diversi tipi di peperoncino da parte degli abitanti de La Española e sulla rapida diffusione della nuova pianta in Spagna. La descrizione di Las Casas è significativa per comprendere le ragioni dell'immediato successo del peperoncino nel Vecchio Mondo: l'uso alimentare e terapeutico degli indiani, il carattere speziato e gradevole allo stesso tempo, la somiglianza con il pepe.

In tutte le cose che mangiavano queste popolazioni, bollite o arrostate o crude, mettevano di quel peperoncino che chiamano *axí*, e che ormai ben è conosciuto in tutta la Spagna; è considerato una spezie sana, secondo [quanto] dicono qui i nostri medici e il maggior indizio è che ne mangiano molto gli indi, perché è vero che sono vigilantissimi nel non mangiare cosa che possa far male. Vi sono tre specie di questi peperoni o *axí*: una grande, quasi quanto un dito, e che arriva a farsi assai rossa, e un'altra rotonda che sembrano proprio ciliegie, e questa è la specie più piccante, mentre queste due sono coltivate; la terza è piccolissima, come il pepe che conosciamo; e questa è tutta selvatica e cresce senza seminarla sulle montagne. E qui è da sapere che in questo peperone o *axí* una cosa sola è quella che pizzica, cioè il seme e alcune listarelle o striscioline o cigli che stanno dentro gli scompartimenti dove suole stare il seme: tutto quello che c'è in mezzo e non tocca queste striscioline o i granellini del seme è dolce e gradevole.¹⁵

14 GILETTI BENSO (a cura di), *Sommario della storia*, op. cit., pp. 590-591.

15 Alberto PINCHERLE (a cura di), *La leggenda nera: storia proibita degli spagnoli nel Nuovo Mondo*, Milano, Feltrinelli, 1959, p. 11.

Queste righe non sono altro che un'anticipazione delle prime descrizioni botaniche, si pone l'enfasi sul fatto che esistono specie di peperoncino di diverse forme, dimensioni, piccantezza, tipo di coltivazione.

Come già inizialmente detto, le storie del *piper nigrum* e del *capsicum* sono profondamente legate tra loro. Si è visto come nel mentre che il peperoncino stava cominciando a riscuotere un timido successo nel Vecchio Mondo, i portoghesi si erano diretti verso sud, e, seguendo una rotta tortuosa, scoprirono il pepe vicino alle loro basi commerciali a Penambuco, sulla costa orientale del Brasile. Con l'espansione delle rotte commerciali, il pepe viaggiò con il tabacco e il cotone sui galeoni portoghesi, fino alla base successiva sulla costa occidentale dell'Africa. Quindi il pepe doppiò il Capo di Buona Speranza e arrivò fino a Goa, sulla costa occidentale dell'India. Da qui partì per la Malesia, arrivò a Macao, a Nagasaki in Giappone, e poi fino alle Filippine. Da lì proseguì il suo viaggio attraverso il Pacifico, fino alle Molucche, isole dell'Indonesia in passato note come "Isole delle Spezie", dall'intenso commercio di prodotti ed essenze sviluppato dai commercianti di passaggio, per poi arrivare nel Nord America, avendo circumnavigato il mondo in meno di cinquant'anni.¹⁶ Mezzo secolo dopo l'arrivo del peperoncino nel Nuovo Mondo, erano ancora in molti a sbagliarsi associandolo all'India e all'Oriente. Leonhart Fuchs, uno dei padri della botanica moderna ed autore del *Plantarum effigies*,¹⁷ definì il peperoncino come "pepe di Calcutta". Calcutta era il porto dell'India da cui i peperoncini venivano imbarcati sulle navi per la Germania, dove le prime spedizioni di cui si ha notizia arrivarono nel 1542. Georges Eberhard Rumphius, biologo e botanico tedesco naturalizzato olandese, enfatizzò inoltre il fatto che il peperoncino era coltivato in India già nei tempi antichi, molti secoli prima che Colombo lo scoprisse nel Nuovo Mondo.¹⁸

16 NAJ, *Spiriti bollenti*, op. cit., pp. 29-30.

17 Leonhart FUCHS, *Plantarum Effigies*, in "Hathi Trust Digital Library", 2016, <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=gri.ark:/13960/t3130qq5g&view=lup&seq=1>, cons. 11-11-2022.

18 NAJ, *Spiriti bollenti*, op. cit., pp. 30-31.



Figura 2: Pepe di Calcutta, o peperoncino, illustrato da Leonhart Fuchs nel suo erbario.

Alla fine, furono i turchi a introdurre il peperoncino in Europa come cibo. Quest'ultimi assediaron la colonia portoghese di Diu, vicino a Calcutta, e ne riportarono indietro il pepe, che poi, al seguito dei soldati ottomani, finì a nord nei territori conquistati in Ungheria. Fu lì, e non in Spagna o Portogallo, le due nazioni che per prime lo importarono dal Nuovo Mondo, che i peperoncini trovarono il più caloroso benvenuto, cambiando per sempre la cucina ungherese. Un antico detto nazionale recita: “Un uomo può desiderare la fama, un altro ricchezza, ma chiunque desidera un *goulash* alla paprika”.¹⁹

La leggenda narra che se non fosse stato per una giovane contadina portata con la forza nell'harem del pascià di Buda²⁰ dove aveva visto i giardinieri del palazzo coltivare la paprika,

¹⁹ *Ivi*, pp. 31-32.

il peperoncino, non avrebbe mai trovato un posto in quel Paese. Il *capsicum* diventò presto la spezia preferita da tutti, ricchi e poveri.²¹

Per concludere, vorrei riflettere su come nella sua circumnavigazione del globo, il peperoncino si è evoluto in un numero di specie e varietà diverse, assumendo nuove forme e nuove intensità di piccante, a seconda del suolo, delle precipitazioni e della temperatura. Oggi il peperoncino va dal piccolissimo *piquín* fatto a forma di pisello, al peperoncino ciliegia, all'*habanero* a forma di lanterna, al tozzo *jalapeño*, al *rocotillo* fatto a forma di piccola zucca, fino al più comune lungo e sottile peperoncino di Anaheim.²² Tra di loro i peperoncini variano molto per forma, dimensione, colore, sapore e gradi di piccantezza. I peperoncini che crescono su piante a cespuglio hanno un'altezza che varia dai sessanta ai novanta centimetri; le varietà selvatiche crescono invece su piante alte fino a tre metri. Tutti i peperoncini diventano rossi quando maturano: prima di giungere a maturazione alcuni sono verde chiaro, altri verde scuro, altri di un verde tendente al blu o al marrone, oppure hanno una sfumatura color lavanda o, ancora, nero porpora. Per quanto riguarda il grado di piccantezza, esso può variare persino tra peperoncini dalla stessa forma e dimensione: generalmente, i peperoncini che crescono in un clima più caldo sono più piccanti di quelli che crescono in un clima più fresco, mentre, in termini di forma, i peperoncini più piccanti sono di solito sottili, con i contorni squadrati e la punta molto accentuata. A riprova di ciò, basti vedere come le varietà messicane, africane e della Louisiana che, come pure le specie più piccanti, non arrivano ai tre centimetri di lunghezza, ed hanno un grado di piccantezza particolarmente forte; i peperoncini della California e del Nuovo Messico sono invece molto più grandi, oltre dieci centimetri, più rossi e meno piccanti.²³

20 Pascià Kara Ibrahim (1620-87), noto anche come Ibrahim di Buda, fu un politico ottomano di origine bosniaca. Ricoprì le cariche di governatore ottomano dell'Egitto (1669-73) e di Gran Visir dell'Impero ottomano (1683-85). (*Ibrahim di Buda*, in "Wikipedia", https://it.wikipedia.org/wiki/Ibrahim_di_Buda, cons. 19-01-2023).

21 NAJ, *Spiriti bollenti*, op. cit., pp. 31-32.

22 *Ivi*, p. 34.

23 *Ivi*, pp. 34-37.

1.1.1 Calabria e peperoncino: simbolo e cultura tra Mediterraneo e mondo

Di seguito, prima di approfondirne l'influenza cinese, su tutti i luoghi in cui il peperoncino ha lasciato la sua traccia, ho deciso di soffermarmi sulla Calabria, e su come il pepe rosso ne caratterizzi l'identità regionale sotto molteplici aspetti.

A cosa si ridurrebbe l'odierna cucina calabrese se da essa venissero eliminati i pomodori, le patate, i fagioli, le zucche, e soprattutto il peperone ed i peperoncini? Soltanto a poche ricette che difficilmente potrebbero soddisfare il gusto dei calabresi di oggi. La cucina calabrese, nella sua forma attuale, è un'invenzione recente, che conserva memoria, pratiche, usanze, di tutti i periodi precedenti. È una costruzione legata all'introduzione di prodotti "americani", che però si sono inseriti, rinnovandola, nella precedente tradizione culinaria. Detto ciò, vale comunque la pena sia affermare il carattere antico, mediterraneo, statico e dinamico di tale cucina, sia segnalare che i paesi del Mediterraneo, da un punto di vista alimentare e non solo, sono stati reinventati dopo la scoperta dell'America, soprattutto con la diffusione e l'arrivo di prodotti americani. Proprio il peperoncino, considerato in una storia alimentare e culturale di più ampio respiro, ci mette di fronte all'idea di un'identità aperta, mobile, dinamica, in cui caso e necessità, magia e razionalità giocano un ruolo quasi mai prevedibile e sempre affascinante.

Non è facile stabilire con precisione il periodo di diffusione del peperoncino in Calabria e in altre aree del Mezzogiorno. Le fonti scritte e quelle orali ci mettono di fronte a indicazioni approssimative, a riferimenti di non semplice decifrazione. C'è una notevole difficoltà a leggere e interpretare alcuni documenti, dovuta al doppio significato del termine latino *piper*, con il quale si indicava sia il peperoncino sia il pepe nero; assumono lo stesso duplice significato l'italiano "pepe" ed il calabrese *pipi*.

Il peperoncino appare in Calabria in maniera chiara e documentata nella prima metà del Seicento: le poche fonti a cui abbiamo accesso, pur nella loro ambiguità, risultano infatti molto significative. Tommaso Campanella (1568-1639), filosofo calabrese le cui opere sono caratterizzate da riferimenti a piante alimentari e medicinali, cibi, essenze e profumi, sostiene che il "senso" è un modo di conoscere le cose incerte, e che la "conoscenza vera" si ha

quando si conoscono le cose certe;²⁴ nella redazione italiana del *De sensu rerum*,²⁵ risalente probabilmente al 1604, Campanella si concentra sul pepe quando tratta del “senso” come “conoscenza vera”. Egli sostiene che gli uomini non discutono e non argomentano sulle cose sicure, ma sulle incerte: il “senso” è un modo per conoscere le cose incerte, ma si ha la “conoscenza vera” quando si conoscono le cose sicure.²⁶

Ma quando l’uomo sa una cosa col senso, non cerca più ragioni, né argomenti. Nullo va cercando con argomenti se ci sia il mondo nuovo dopo che il Colombo il ritrovò, nullo cerca se il sole è lucido, se l’uomo si muove perché il senso il dimostra, né si dimanda causa perché il fuoco sia caldo essendo questo noto al senso. Ma si dimanda perché è caldo il pepe e il vino, perocché ad alcuni sensi è ignoto.²⁷

Il senso è certo e non vuole prova: esso stesso è la prova. Al contrario, la ragione, scrive Campanella:

[...] è conoscenza incerta però vuol prova; e quando s’adduce la prova e la causa si piglia da un’altra sensazione certa. Però discorrendo perché il pepe è caldo al gusto, si risponde perché nasce in luoghi caldi sotto i tropici di terra arsiccia; e questo si sa per altri che l’han visto o per altre simili prove di cose nate in luoghi caldi. Dunque sapere per discorso è di cose dubbie per le certe accertarsi e un senso strano nel simile è non proprio.²⁸

Campanella ritorna sul pepe quando parla del “[...] senso delle piante, e dell’amicizia e nemicizia tra loro e con le altre cose”.²⁹ Egli inoltre sostiene che le piante hanno un’anima sensitiva, le piante infatti possiedono tatto e gusto, in quanto hanno:

[...] le radici simili alla bocca dell’animale attaccate a terra per succhiare il nutrimento [...] e perché si vede che non ogni pianta in ogni luogo si nutrica, ché il pepe si fa in India, non in Italia, e li citrangoli in Italia, non in Germania.³⁰

Ma di che tipo di pepe parla Campanella quando sostiene le sue opinioni sensibili? Dell’antica spezia orientale o del *capsicum* che in quel periodo cominciava a diffondersi in Europa? Una risposta non facile, anche perché i riferimenti botanici sono spesso imprecisi o incompleti: Campanella, molto probabilmente, nella sua opera, si riferisce all’antico pepe, visto che paragona il pepe al vino, come facevano i testi medici medievali e contemporanei. Quando

24 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., pp. 57-58.

25 Antonio BRURES (a cura di), *Del senso delle cose e della magia*, Bari, Laterza, 1925.

26 *Ivi*, p. 63.

27 *Ivi*, p. 145.

28 *Ibid.*

29 *Ivi*, p. 213.

30 *Ivi*, pp. 213-214.

egli scrive che il pepe è "[...] caldo al gusto [...] perché nasce in luoghi caldi sotto i tropici di terra arsiccia [...]", probabilmente si riferisce alla spezia orientale, anche se c'è sempre un margine di ambiguità, poiché anche il *capsicum* ha caratteristiche climatiche e gustative simili.³¹ Il filosofo parla del "[...] pepe che si fa in India, non in Italia [...]" e crea un po' di confusione perché come già detto se il *piper* arrivava dall'India, allora il peperoncino veniva indicato nei trattati botanici come "pepe dell'India". D'altra parte il *piper nigrum* e il *piper longum*³² non crescevano in Italia, ma il *capsicum* che era coltivato, come abbiamo visto, in molti giardini d'Italia e di altri paesi europei, era quello che Campanella certamente conosceva.³³

Il linguaggio popolare e i testi di tradizione orale delle diverse aree della Calabria sono fondamentali per spiegare la rapida, fortunata e generalizzata diffusione del peperoncino presso i diversi ceti sociali. Nel tempo il peperoncino si è intrufolato in maniera rapida e convinta, tanto nel linguaggio, quanto nella simbologia, nelle tradizioni alimentari e culturali delle diverse aree, creando nuove forme espressive, nuove metafore e un nuovo linguaggio. È così che le numerose denominazioni del *capsicum* costituiscono una conferma della sua intensa e diffusa affermazione anche nel linguaggio e nei saperi delle popolazioni regionali. Su tutti, i due epiteti che hanno maggiori implicazioni di tipo antropologico e linguistico, sono quelli che evocano la parola diavolo (*diavolillu* o *diavolicchiu*), e quelli che rinviano al termine cancro (*cancariellu* o *cancaricchiu*). Queste famiglie di termini, che si discostano dai più comuni nomi del pepe, sono nuove, di invenzione moderna e con ogni probabilità rivelano originarie diffidenze nei confronti della nuova pianta, di cui vengono segnalati anche caratteri negativi, o con qualità non del tutto positive, che sembrerebbero emergere a seguito di un uso esagerato e sconsiderato del peperoncino.³⁴

Il termine *diavolicchiu* descrive lo stimolo del peperoncino causa di tosse stizzosa e di altri disturbi delle vie respiratorie. Se ne segnala l'abuso della popolazione sia nell'alimentazione,

31 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., pp. 63–64.

32 Il *piper longum* è una varietà di pepe che si ottiene dalla spiga carica di frutti di una pianta dell'India del Nord, dal sapore forte e pungente, ha dato origine al nome greco *peperi* e latino *piper* del peper e quindi anche alla radice delle denominazioni nelle lingue occidentali: pepe in italiano, *pepper* in inglese, *poivre* in francese. (*Ivi*, p. 23).

33 *Ivi*, p. 64.

34 *Ivi*, p. 118.

che nelle pratiche mediche: Antonio Scarfò, poeta dialettale calabrese, in *La Teda*,³⁵ descrive come il consumo eccessivo di pepe rosso faccia sembrare le persone impossessate dal diavolo. Alla luce di ciò, non è da escludere, pertanto, che i ceti popolari di alcune regioni meridionali, con il termine *diavulillu* manifestassero un atteggiamento cauto, quasi esorcistico, nei confronti del diabolico e non del tutto conosciuto prodotto. Numerose usanze folkloriche, legate al peperoncino, ma mutate da precedenti concezioni magico-religiose, ne svelano il carattere inquietante e perturbante. Un elemento accolto con favore, entusiasmo, piacere è stato visto anche come dannoso e nocivo, da trattare con cautela, a causa delle sue forti, brucianti, irresistibili, diaboliche caratteristiche.³⁶

L'appellativo di *cancarenèddu* o *cancaricchiu*, risulta essere molto significativo e richiederebbe delle considerazioni linguistiche, antropologiche, fisiche e culturali, non possibili però in questa sede. La parola in questione deriva dal latino *cancer*, che originariamente aveva il significato medico di "granchio" a causa delle numerose ramificazioni che hanno i tessuti colpiti dalla malattia, paragonate alle zampe del granchio. Nella concezione medica antica, il *cancer* rinvia all'immagine di un animale che è dentro di noi e che morde, pizzica, provoca dolore. Il corpo umano, del resto, era concepito come composto da tanti piccoli animali che agivano, in maniera diversa, al suo interno. Il peperoncino, pertanto, pizzica, in maniera acuta, fa male come un cancro, come un granchio. Sarebbe interessante capire attraverso quali percorsi e passaggi il termine medico passa nella parlata popolare per indicare il nuovo prodotto. Certo è che questo termine rivela, ancora una volta, una qualche iniziale diffidenza nei confronti del peperoncino, che, a seconda degli usi e dei dosaggi, è una medicina che fa bene o che potrebbe fare male.³⁷

Il peperoncino, nella letteratura folklorica calabrese, è associato alla forza, alla bellezza, al potere di seduzione delle donne e degli uomini. Va da sé che il buon cibo ha, nelle concezioni del passato, anche qualità salutari. Filippo Pignatari, studioso di folklore calabrese, si è soffermato sulle virtù terapeutiche, stimolanti ed eccitanti del peperoncino alla fine del

35 Antonio SCARFÒ, *La Teda*, citata in Enzo MONACO, *Sua Maestà il peperoncino*, Diamante, Accademica del peperoncino, 1994, p. 97.

36 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., p. 120.

37 *Ivi*, pp. 120-121.

1800, ricordando l'ampio impiego che ne facevano soprattutto i ceti popolari, sia in cucina sia in medicina.³⁸

Il peperone è adoperato come condimento, come eccitante, come digestivo; ma non sta in ciò il lato curioso del cieco impiego del pepe. È ritenuto un rinfrescante. Per spiegare questa caratteristica e il senso annesso alla medicina dalle credenze popolari, si dovrebbe scrivere un volume; ma, in generale è abbastanza che si dica che è qualificativo assolutamente frainteso. Un valente medico della città nostra raccomandava ad un suo cliente di eseguire scrupolosamente la cura che gli avea prescritta e specialmente di osservare una buona dietetica, da ammalato, e di usare dei rinfrescanti. Dopo otto giorni l'ammalato si presentava al medico, peggiorato di molto. Impossibile che la cura non avesse corrisposto per nulla [...]. Ha fatto uso di cibi rinfrescanti? Altro! rispondeva il cliente, in otto giorni ho consumato una mistura di peperoli!³⁹

Valutazioni sull'uso indiscriminato del pepe, sia serie che ironiche allo stesso tempo, sono la migliore testimonianza di come il pepe rosso fosse diventato un elemento importante nelle pratiche alimentari e nelle concezioni mediche del popolo, che non coincidevano con quelle delle élite e della medicina ufficiale. A riprova di ciò, usi impropri del peperoncino, da parte di contadini afflitti da malattie respiratorie ed artriti, sono stati segnalati in tutto il Mezzogiorno. Le considerazioni di Pignatari, pur polemiche contro una medicina popolare che fa largo uso del pepe, chiariscono inoltre come la diffusione del peperoncino tra i poveri sia da collegare anche a vicende storiche e a situazioni ambientali segnate dal flagello della malaria, un malattia terribile e incurabile, per la quale la terapia efficace viene individuata solo alla fine dell'Ottocento.⁴⁰

Il mondo tradizionale nell'universo mediterraneo del passato non era un paradiso che vale la pena ricordare. Oltre alla malaria, che occorre tenere in considerazione per comprendere meglio il ricorso al peperoncino, c'erano la scarsità e la cattiva qualità di alcuni alimenti. Acqua non potabile, carne di animali morti per malattia, pane crudo e poco fermentato, olio non più buono per l'alterazione delle olive, grasso rancido, erano cibi a cui si ricorreva con frequenza. Nel 1915, Norman Douglas, autore di *Vecchia Calabria*,⁴¹ affermò: "La malaria permette anche di capire esattamente il paesaggio, ne spiega gli abitanti e i loro costumi, le

38 *Ivi*, p. 139.

39 Filippo Iacopo PIGNATARI, "La Calabria", *Medicina Popolare*, vol. 7, fasc. 3, 1894, pp. 18-19, cit. in *Ibid.*

40 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., pp. 139-141.

41 Norman DOUGLAS, *Vecchia Calabria*, tr. Grazia Lanzillo e Lidia Lax, Milano, Aldo Martello Editore, 1962, p. 431.

tradizioni, la storia". Una delle immagini più frequenti per descrivere le popolazioni calabresi in epoca moderna è quella che ricorre alla patologia, al temperamento, all'afflizione melanconica; i sintomi di tale condizione e della malaria sono inoltre abbastanza simili, in quanto entrambe causano debolezza, apatia, stanchezza improvvisa, febbre altissima e un delirio continuo.⁴²

Risulta quindi facile comprendere come in un ambiente di degrado e miseria, il peperoncino generasse uno stato di euforia, vivacità, mobilità e infondesse l'illusione di un momentaneo benessere: l'illusione di stare bene alla fine può davvero farti stare bene. Non sorprende che contadini e braccianti, colpiti da una febbre malarica per la quale anche la medicina era impotente, cercassero conforto nel peperoncino, che dava un momentaneo sollievo, un diffuso senso di calore ed energia ai corpi stanchi e alle menti afflitte. L'euforia temporanea provocata dai peperoncini ha probabilmente creato la sensazione, l'illusione, la speranza di una qualche efficacia terapeutica. Il caldo, il rossore, il sudore che probabilmente i peperoncini provocavano nei malati, davano un senso di sollievo e probabilmente la convinzione che la febbre si fosse abbassata ed il male combattuto. Bisogna anche riflettere sul fatto che l'uso del peperoncino sembra contrastare lo stato di depressione e di apatia dei malati. La mania per il pepe è una risposta alla patologia melanconica di persone afflitte nel corpo e nella mente. Il peperoncino, con i suoi effetti momentanei, appare un antidoto contro questa e contro la fame: attorno ad esso si sviluppò una sorta di alone magico relativamente agli impieghi terapeutici legati a speranze, aspettative, supposizioni che non trovano ancora oggi una precisa conferma scientifica in campo medico e biologico.⁴³

1.1.2 Calabria e Cina: peperoncino, che passione!

Sembra incredibile immaginare il nostro mondo senza peperoncino piccante, in particolare, se pensiamo a zone come la Calabria, dove fa parte della cultura e della tradizione culinaria da secoli. Come già detto, si tratta di una pianta internazionale: dal già citato peperoncino calabrese, ai peperoncini orientali, cinesi e thailandesi, a quelli messicani che mantengono viva la tradizione della zona d'origine.

42 TETI, *Storia del peperoncino*, op. cit., p. 141.

43 *Ivi*, p. 143.

Cina e Calabria, territori quanto mai diversi tra di loro ed unici nelle loro peculiarità, condividono la passione per il consumo, e non solo, del pepe rosso: è così che si trovano a parlare la stessa lingua.

Nel dicembre 2018, Mario Oliverio, ad oggi Ex Presidente della Regione Calabria, ha ricevuto la delegazione del Governo della Provincia del Guizhou, accompagnata dal ministro consigliere per l'economia e il commercio dell'ambasciata della Repubblica Popolare Cinese Lin Bin, e da Long Changchun, membro della giunta dell'ufficio generale del Partito Comunista del Guizhou. Quest'ultimi sono giunti in Calabria per esplorarne le potenzialità turistiche, ma non solo: l'attrattore principale risulta essere il settore agroalimentare. I prodotti regionali, quali olio e vino "made in Calabria", hanno conquistato il palato del mercato cinese: su tutti, però, il peperoncino è l'elemento che accomuna le due culture.⁴⁴ Si è visto come:

L'interesse da parte del mercato cinese viene soddisfatto prevalentemente nelle province di Cosenza e Reggio Calabria. Il valore della merce in partenza verso il continente asiatico ha difatti registrato una crescita tendenziale del 104% nel quarto trimestre del 2017, con una decisa riduzione del deficit della bilancia commerciale pari a 1,17% nel quarto trimestre 2018. A dare ulteriore sostegno all'ottimo risultato vi sono l'accordo siglato tra Roma e Pechino volto ad eliminare le barriere non tariffarie per l'esportazione degli agrumi italiani in Cina [...].⁴⁵

Nel corso del loro incontro, Long Changchun ha spiegato ai colleghi italiani la collocazione della Provincia del Guizhou e le similitudini tra questa e la Calabria, parlando di ottimo ambiente naturale, climatico ed ecologico, di tanti paesaggi bellissimi e mozzafiato, di meravigliosi boschi e della condizione più favorevole:

[...] il vostro mare e i porti molto importanti per avviare rapporti commerciali. Un'altra affinità e usanza [...] è il consumo e il commercio del peperoncino. Nella nostra Provincia non ci può essere banchetto senza peperoncino. L'amore comune per il peperoncino ci ha caricato di entusiasmo e aspettative per allacciare rapporti con la Calabria anche allo scopo di far conoscere questo prodotto, ecologico e piccante, in tutto il mondo. Vogliamo imparare da voi il modo di coltivarlo, utilizzarlo,

44 Donata MARAZZO, *Alla Cina piace il peperoncino della Calabria*, in "Il Sole 24 Ore", 05-12-2018, <https://www.ilsole24ore.com/art/alla-cina-piace-peperoncino-calabria-AEDNLUtG>, cons. 17-11-2022.

45 Riccardo BENUSSI, *Le esportazioni italiane verso la Cina: Regione per Regione*, in "China Briefing", 24-11-2020, <https://www.china-briefing.com/news/le-esportazioni-italiane-verso-la-cina-regione-per-regione/>, cons. 18-11-2022.

commercializzarlo e utilizzarlo anche nel campo medico. [...] Per noi il peperoncino rappresenta la passione. Spero che da oggi possiamo cooperare insieme con passione.⁴⁶

A ciò, il Presidente Oliverio ha risposto con gran favore, sottolineando la recente intensificazione dei rapporti tra Cina e Calabria, concordando sulle similitudini esposte, rimarcando inoltre l'importanza della collaborazione e della cooperazione nell'agroalimentare, nell'industria, nel turismo, nella cultura e nella formazione. A ciò, ha inoltre aggiunto:

Siamo interessati a verificare su queste basi la disponibilità per uno scambio di esperienze economiche e imprenditoriali [...]. Ritengo l'iniziativa di oggi un altro importante tassello per l'avvio concreto di un rapporto di collaborazione tra Calabria e Cina.⁴⁷

Nonostante l'apparente buon esito di tale incontro, e per quanto il peperoncino calabrese sia un prodotto unico, nel giro di soli tre anni, il pepe rosso cinese si è imposto nel mercato italiano, sbaragliando il prodotto nazionale con prezzi stracciati e standard sanitari discutibili.

La produzione italiana, pur di elevatissima qualità, non è attualmente in grado di soddisfare la domanda locale: il nostro Paese non copre più del 20% del suo fabbisogno, pari a circa 400 tonnellate.⁴⁸ Risulta quindi chiaro come solo la produzione nazionale di peperoncino, non sia in grado di soddisfare la domanda delle nostre cucine, tanto che l'Italia ha sempre importato due terzi del fabbisogno dai mercati extra-Ue: Egitto e Turchia in testa, ma appunto anche Cina.⁴⁹

Il problema maggiore di questa coltivazione è legato ai prezzi, che non sono concorrenziali rispetto a quelli dei Paesi da cui viene importato. Se in Italia da 10 chili di peperoncino fresco si ottiene 1 chilo di prodotto essiccato, macinato in polvere pura al 100% e commerciabile a 15 euro, lo stesso prodotto dalla Cina ha un costo di soli 3 euro, ed è il risultato di tecniche di

46 *Avvio rapporti commerciali tra Calabria e Cina: protagonista il peperoncino*, in "CalabriaEconomia.it", 15-12-2018, <http://www.calabriaeconomia.it/neweco/avvio-rapporti-commerciali-tra-calabria-e-cina-protagonista-il-peperoncino/>, cons. 17-11-2022.

47 *Ibid.*

48 *Cia: subito IGP al peperoncino di Calabria per contrastare la concorrenza*, in "Ansa.it", 19-11-2021, https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2021/11/19/cia-subito-igp-a-peperoncino-calabria-contro-concorrenza_865fdf0c-85bf-4f3a-b525-e9f530d0a692.html, cons. 17-11-2022.

49 *Micaela CAPPELLINI, Peperoncini made in Italy sconfitti dalla concorrenza cinese a prezzi stracciati*, in "Il Sole 24 Ore", 01-02-2021, <https://www.ilsole24ore.com/art/peperoncini-made-in-italy-sconfitti-concorrenza-cinese-prezzi-stracciati-ADSDz3GB>, cons. 17-11-2022.

raccolta e trasformazione molto grossolane, con poche garanzie di qualità e requisiti fitosanitari diversi da quelli dei regolamenti europei.⁵⁰

Alla luce di ciò, sono sempre di più quelli che sostengono che sia necessaria una maggiore valorizzazione e tutela del prodotto:

[...] la creazione di denominazioni di origine territoriale darebbe al consumatore garanzia di qualità, tracciabilità e salubrità e un valore aggiunto adeguato alla parte produttiva, incentivata ad aumentarne la coltivazione estensiva. Si verrebbe così incontro alla domanda sempre crescente dell'industria alimentare, che produce sughi e salami piccanti, senza dimenticare l'export [...].⁵¹

Ci sono diverse opinioni sul tema, che sono concettualmente separate ma complementari. Alcuni considerano le denominazioni geografiche come uno strumento per tutelare un diritto di proprietà intellettuale, che svolge concretamente la sua funzione quando il prodotto viene immesso sul mercato. Altri invece le ritengono un mero strumento di marketing, la cui efficacia dipende anche dalla tutela effettiva garantita dal sistema di applicazione del diritto. I fattori da valutare nell'efficacia di una denominazione sono diversi: la coerenza del disegno della normativa nel corso degli anni rispetto agli obiettivi iniziali, l'applicazione di tale normativa all'interno dei Paesi membri e in tale ambito l'efficacia della tutela del diritto protetto dalla denominazione, il livello di diffusione e l'uso effettivo delle denominazioni da parte delle imprese e delle singole aziende, gli effetti che l'utilizzo delle denominazioni generano rispetto ai diversi portatori di interesse e sul territorio, in relazione agli obiettivi generali che il legislatore comunitario si è posto. La valutazione dell'efficacia delle denominazioni geografiche è resa più difficile dal fatto che i sistemi produttivi legati ai prodotti tipici sono estremamente complessi, perché risultanti da una pluralità di dimensioni e, allo stesso tempo, dall'interazione tra un sistema eterogeneo di attori, i cui interessi si compongono e ricompongono in modo specifico per ogni prodotto tipico, evolvendosi nel tempo.⁵²

50 *Ibid.*

51 *Ibid.*

52 Filippo ARFINI, Giovanni BELLETTI e Andrea MARESCOTTI, *Prodotti tipici e denominazioni geografiche: strumenti di tutela e valorizzazione*, in “Gruppo 2013: politiche europee, sviluppo territoriale, mercati”, 05-05-2010, <https://www.gruppo2013.it/quaderni/>, cons. 18-11-2022.

1.2 Colture americane in Cina: tempi e modi di introduzione

Le rotte del peperoncino in Cina si possono facilmente definire grazie agli indizi forniti dalle vie di altre colture americane. L'introduzione del *capsicum*, tuttavia, è stata quasi certamente successiva a quella degli altri principali prodotti importati.

Sulla base dell'articolo *The Introduction of American Food Plants into China*,⁵³ redatto da Ping-ti Ho, storico cinese-americano che scrisse ampiamente sulla storia delle piante in Cina, vorrei innanzitutto riflettere sulle questioni dell'introduzione nel Paese delle arachidi, della patata dolce e del mais.

La monografia del distretto di Changshu, nel Jiangsu, a nord di Suzhou e appena a sud del fiume Yangzi, redatta nel 1539,⁵⁴ contiene la prima voce nota e datata sulle arachidi in Cina. Ho ritiene che le arachidi siano state portate direttamente dai portoghesi in quelle zone, o che i commercianti del Fujian le abbiano trasportate dal Sud-est asiatico, dove i portoghesi stessi le avevano già precedentemente introdotte.⁵⁵ È per questo che, se si parte dal presupposto che le colture provenienti dalle Americhe siano arrivate in Cina diversi anni prima di essere riportate in qualunque documento scritto, il 1520 risulta essere una stima ragionevole per definire l'anno di introduzione delle arachidi nel Paese di Mezzo.

Ho, al contrario di quanto riportato in studi precedenti, ha inoltre dimostrato che la patata dolce è giunta dal Nuovo Mondo alla Cina attraverso due vie, diverso tempo prima del 1594: anche se il prodotto venne portato all'attenzione del governatore del Fujian in quell'anno, tuttavia, è evidente da varie fonti che la coltivazione era già in atto prima della notifica allo stesso.⁵⁶ Sembra che l'introduzione sia avvenuta in due modi: via terra dalla Birmania alla regione dello Yunnan, o via mare nel Fujian. La più antica menzione documentata delle patate dolci risale a una storia locale dello Yunnan, scritta nel 1563:⁵⁷ ancora una volta, è possibile collocare l'introduzione di questo nuovo prodotto almeno a dieci anni prima di quando è stato riportato nella fonte documentata, e quindi a circa il 1550.

53 Ping-Ti HO, "The Introduction of American Food Plants into China", in *American Anthropologist*, vol. 57, fasc. 2, 1955, pp. 191-201.

54 QIAN Lucan 錢陸燦, GAO Shi[yi] 高士[yi] e YANG Zhenzao 楊振藻, "Changshu xianzhi" 常熟縣志 (Monografia del distretto di Changshu), Jiangsu, 1539, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92846>, cons. 19-01-2023.

55 HO, "The Introduction", op. cit., p. 192.

56 *Ivi*, p. 193.

57 *Ivi*, p. 194.

Per quanto riguarda invece il mais, Ho ne identifica la prima testimonianza in Cina nel gazzettino distrettuale dello Henan del 1555. Egli ritiene che:

Since this locality is far from the southeast coast and the Yunnan-Burma border, the two regions whereby a New World crop was likely to be brought into China, and since it took considerable time for a new crop to be grown on a scale sufficiently significant to be recorded in a local history, it seems reasonable to suggest that maize was introduced into China at least two or three decades prior to its first written account.⁵⁸

Alla luce di ciò, è dunque possibile collocarne l'introduzione tra il 1520 ed il 1530.

Oltre a questi, un altro prodotto americano di grande impatto fu il tabacco: il primo documento che ne testimonia la presenza, proviene dal Fujian, e risale al 1611.⁵⁹ L'autore di questa fonte, Yao Lü (1573-1620), sostiene che il tabacco è stato portato da Luzon, gruppo di isole nel nord delle Filippine.⁶⁰ C'è da dire che, al di là della data riportata dalla fonte di riferimento, come già detto in precedenza, è possibile far risalire l'introduzione del prodotto a circa il 1550.⁶¹

Riassumendo, le quattro colture presentate furono probabilmente importate in Cina tra il 1520 e il 1560. Alcune sono arrivate prima via terra, attraverso la Birmania o nello Yunnan; altre, lungo la costa centrale o sudorientale. I mercanti portoghesi o del Fujian sono stati i primi corrieri per la diffusione dalle coste di queste.

1.2.1 La fortuna del peperoncino in Cina

Jiang Mudong e Wang Siming, nel loro articolo sulla diffusione e sull'influenza del peperoncino in Cina,⁶² affermano che la spezia è stata introdotta nel Paese da tre vie: dal Sud-est asiatico alla costa centrale, attraverso la Corea nella Cina nord-orientale e per l'arrivo degli olandesi a Taiwan.⁶³ Tale teoria è supportata da fonti primarie relative l'ingresso del *capsicum* in ogni provincia, dall'uso di diverse norme di denominazione, e dalle potenziali

58 *Ibid.*

59 Carol BENEDICT, *Golden-silk smoke: a history of tobacco in China 1150-2000*, Los Angeles, University of California Press, 2011, p. 7.

60 *Ivi*, p. 19.

61 *Ibid.*

62 JIANG Mudong 蒋慕东 e WANG Siming 王思明, "Lajiao zai zhongguo chuanbo ji qi yingxiang" 辣椒在中国的传播及其影响 (La diffusione del peperoncino e la sua influenza in Cina), in *Zhongguo nong shi*, vol. 24, fasc. 2, 2005, pp. 17-27.

63 *Ivi*, pp. 18-19.

rotte di diffusione dello stesso. Questi descrittori si concentrano sull'origine straniera, sui principali usi sostitutivi nella cucina locale, e su una maggiore associazione regionale della spezia: tutti aspetti chiave del molteplice e vario modo in cui essa, originaria dalle Americhe, ha iniziato la sua trasformazione da “immigrata” ad “autoctona”.⁶⁴

Nonostante le storie locali siano una buona fonte per tracciare l'introduzione di nuove colture, nel caso del peperoncino, risulta tuttavia difficile individuarne un'ipotetica data, ciò a causa del grande divario tra la prima fonte del 1591 che ne menziona l'arrivo in Cina,⁶⁵ e la sua prima descrizione in una monografia distrettuale del 1671.⁶⁶

Alla luce del fatto che certe regioni probabilmente hanno visto l'introduzione del peperoncino più volte, Ho, in modo piuttosto convincente, sostiene che:

It is foolish to believe that a certain plant can be introduced into a new area only once, and then only by a certain route. A new plant may score an immediate success in one region and remain neglected in another for a considerable time. Sometimes only through repeated trial and error can a new plant strike root.⁶⁷

Nel 1540 il peperoncino giunse in Malesia: è dunque probabile che la sua introduzione nel Paese di Mezzo sia quindi successiva. Il peperoncino sarebbe giunto dal Sud-est asiatico alla costa centrale del Paese, dove presumibilmente arrivò tra il 1570-80, in concomitanza con l'introduzione del tabacco. Alla luce di ciò, è possibile che il peperoncino veda le sue origini o nel Sud-est asiatico o, dal momento che il botanico cinese Shiuying Hu afferma che i peperoncini furono introdotti nelle Filippine dagli spagnoli, e poi in Cina dai cinesi d'oltremare che risiedevano nelle isole già dal diciassettesimo secolo,⁶⁸ nelle Filippine. Sebbene un tale percorso sia certamente possibile, Hu, non cita alcuna fonte a sostegno di questa sua affermazione.⁶⁹

64 Brian R. DOTT, *The Chile pepper in China: a cultural biography*, “Arts and traditions of the table: perspectives on culinary history”, New York, Columbia University Press, 2020, pp. 18-19.

65 GAO Lian 高濂, “Zunsheng bajian” 遵生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=5905>, cons. 30-10-2022.

66 SHEN Linzhi 沈麟趾 e GAO Dengxiang 高登先, “Shanyin xianzhi” 山陰縣志 (Monografia del distretto di Shanyin), Zhejiang, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92428>, cons. 19-01-2023.

67 HO, “The Introduction”, op. cit., p. 195.

68 Shiu-ying HU, *Food plants of China*, Hong Kong, Chinese University Press, 2005, p. 659.

69 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 21.

Gao Lian (1573–91), defunto collezionista e studioso Ming, originario di Hangzhou, fu il primo autore cinese a menzionare il peperoncino in uno scritto. Nonostante suo padre, ricco mercante di grano, avesse cercato di aumentare la reputazione familiare acquisendo svariate collezioni d'arte e facendo studiare il figlio per permettergli di intraprendere la carriera di funzionario, egli preferì dedicarsi agli agi ed al buon vivere. Non ci sono giunte testimonianze sui suoi spostamenti, è quindi probabile che abbia incontrato i peperoncini a Hangzhou o nelle vicinanze. Nell'opera "Zunsheng bajian" 遵生八箋 (Otto trattati sui principi della vita)⁷⁰ sono riportati i suoi riferimenti al fascino estetico del pepe rosso, da lui definito *fanjiao* 番椒, "pepe straniero", ribadendone così l'origine straniera, *fan* 番, ed il suo sapore intenso, *jiao* 椒. Con la descrizione dei peperoncini di Gao, risulta possibile affermare la prima introduzione degli stessi in Cina ad un periodo antecedente il diciassettesimo secolo.⁷¹

Di seguito un'analisi sulle vie ed i tempi di accesso del peperoncino in Cina.

Il "Taihai caifeng tukao" 台海菜風圖考 (Trattato sulla flora e fauna di Taiwan) del 1746⁷² è la prima fonte che descrive il peperoncino sull'isola. Secondo il testo, la spezia, denominata *fanjiang* 番姜, "zenzero straniero", sarebbe stata introdotta dagli olandesi negli anni della loro presenza a Taiwan (1624-62) ai fini di proprio consumo: quest'ultimi, verosimilmente, si erano abituati a consumarlo nelle loro colonie indonesiane assieme alla cioccolata calda.

I compilatori del lavoro erano a conoscenza del peperoncino sulla terraferma, notano infatti che lì è chiamato "pepe straniero". L'uso della denominazione "zenzero straniero" supporta invece l'idea che gli abitanti di Taiwan avessero inventato un proprio nome al fine di definire un raccolto di recente introduzione: il principale riferimento allo stesso presente nei dizionari geografici taiwanesi consultati tra il 1746 e il 1894 è infatti "zenzero straniero", e le uniche fonti conosciute prima del ventesimo secolo che usano questo termine come principale denominazione provengono tutte da Taiwan. Inoltre, "zenzero straniero", è ancora oggi nel dialetto di Taiwan il termine più comune per indicare i peperoncini.⁷³

70 GAO 高, "Zunsheng bajian" 遵生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), op. cit..

71 DOTT, *The Chile*, pp. 21-22.

72 "Taihai caifeng tukao" 台海菜風圖考 (Trattato sulla flora e fauna di Taiwan), *Taiwan shiliao huibian*, vol. 8, 2004, p. 603, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 23.

73 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 23.

L'introduzione del peperoncino in Corea è legata al precedente arrivo della spezia in Giappone, dove si diffuse grazie alla presenza portoghese nei pressi di Nagasaki, città in cui nel 1571 avevano stabilito un loro avamposto commerciale.⁷⁴

Si registra per la prima volta nel 1614 nell'enciclopedia di Yi Sugwang (1563–1628) la presenza del peperoncino in Corea. Yi, conosciuto anche con il nome di penna di Jibong, era un ufficiale militare e diplomatico della dinastia coreana Joseon (Chōson, 1392–1910). Il suo “Jibong yuseol” 지봉유설 (Discorsi d'attualità di Jibong) è stata la prima enciclopedia pubblicata in Corea: nell'opera si riflette su come i peperoncini giunsero in Corea dal Giappone, facendone risultare ragionevole l'introduzione nel Paese nel periodo dell'invasione dell'unificatore giapponese Toyotomi Hideyoshi (1592-98).⁷⁵

La prima storia locale a registrare la presenza del peperoncino nel Liaoning risale al 1682.⁷⁶

Un altro dizionario geografico, compilato appena due anni dopo, rileva che in quella zona ne erano coltivate molte varietà.⁷⁷ Sulla base di questi dati, è possibile far risalire l'introduzione del pepe rosso nel nord della Cina agli anni Cinquanta del Seicento. Gli scritti regionali definiscono i peperoncini come *Qinjiao* 秦椒, pepe di Qin, evidenziando in questa maniera il nord-est come vero e proprio punto di accesso unico e separato da quello della costa centrale.⁷⁸ Qin è un antico nome dell'attuale regione dello Shaanxi: la scelta di un nome regionale disincentiva l'origine estera del peperoncino favorendone in un paio di decenni l'introduzione regionale.

L'esame della figura 4 rivela infine il Guangdong, sulla costa sud-orientale cinese, come altro possibile punto di introduzione del peperoncino in Cina. Sebbene non ci siano prove scritte a sostegno di questa regione come punto di ingresso nel Paese, lo si individua come tale, alla luce dei fitti traffici mercantili tra i vari porti del Sud-est asiatico e le regioni del Guangdong e del Fujian.⁷⁹

74 *Ibid.*

75 JIANG 蒋 e WANG 王, “Lajiao zai zhongguo” 辣椒在中国 (La diffusione del peperoncino), op. cit., p. 19.

76 LUO Yun 駱云, “Gaiping xianzhi” 蓋平縣志 (Monografia del distretto di Gaiping), Shengjing, 1682, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=79798>, cons. 19-01-2023.

77 A Gui 阿桂, “Shengjing tongzhi” 盛京通志 (Notifica di Shengjing), Shengjing, 1684, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92760>, cons. 19-01-2023.

78 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 24.

79 *Ivi*, p. 25.

Un'altra via che ha permesso la diffusione del peperoncino in Cina, risulta essere quella di Macao. A partire dalla metà del XVI secolo, molte navi mercantili europee vi approdarono: gli equipaggi stranieri, su tutti quelli portoghesi, introdussero i più svariati prodotti e piante di ogni parte del mondo.⁸⁰ L'Isola Verde,⁸¹ all'epoca zona deserta e disabitata, divenne ben presto il più grande giardino botanico locale, lì i portoghesi si stanziarono attorno il 1603 ed in seguito lasciarono posto al collegio gesuita di S. Paolo.⁸² Oltre a questa zona, le autorità locali implementarono fortemente la presenza di giardini ed orti botanici pubblici: fu così che Macao, tra il XVI ed il XIX secolo, si impose in tutta l'Asia come centro di collocamento e diffusione di piante straniere.⁸³

La testimonianza dello storico portoghese Padre Pan Riming risulta molto importante per appurare quanto appena detto:

葡萄牙人向中国引进了新的食品品种，其中有玉米、花生、白薯、芋、西红柿、生菜、卷心菜、水田芥（西洋菜，又称葡国菜）、木薯、木瓜、荔枝、石榴、菠萝等。在上述物品中还应加上苹果、桂花、腰果、香蕉、辣椒、无花果、葡萄、薄荷、洋葱、南瓜、郁金香、烟草、西瓜等。有些物品是我们从美洲和非洲带来的。

I portoghesi introdussero in Cina numerose varietà di Cibo, tra cui: mais, arachidi, patate dolci, taro, pomodori, cavolo, crescione (conosciuto per essere una delle specialità culinarie portoghesi), manioca, papaya, litchi, melograno, ananas, ecc. Oltre a questi anche: mele, osmanto, anacardi, banane, peperoncino, fico, uva, menta piperita, cipolla, zucca, curcuma, tabacco e anguria; alcuni di questi li abbiamo importati noi dall'America e dall'Africa.⁸⁴

Se per altre colture americane si hanno fonti attestate che testimoniano l'ingresso delle stesse via terra dalla Birmania allo Yunnan, queste non ci sono per i peperoncini. Jiang e Wang, nel loro articolo, non prendono in considerazione la provincia dello Yunnan come porta di ingresso del pepe rosso in Cina:⁸⁵ la prima storia locale che ne parla è un dizionario

80 TANG Kaijian 汤开建, "Ming Qing shiqi wailai zhiwu yinru Aomen kao" 明清时期外来植物引入澳门考 (Introduzione di piante esotiche a Macao negli anni delle dinastie Ming e Qing), in *Zhongguo nongshi*, vol. 35, fasc. 5, 2016, p. 4.

81 *Ilha verde*, toponimo portoghese che significa "isola verde", in cinese 青州, è un'antica isola della Cina che, a forza di riempimento e sedimentazione, è ora attaccata alla penisola di Macao. (*Ilha verde*, in "Wikipedia", https://it.frwiki.wiki/wiki/Ilha_Verde, cons. 19-01-2023).

82 TANG 汤, "Ming Qing shiqi" 明清时期 (Introduzione di piante), op. cit., p. 3.

83 *Ivi*, p. 4.

84 PAN Riming 潘日明, *Shutu tonggui: Aomen de wenhua jiaorong* 殊途同归: 澳门的文化交融 (Raggiungere lo stesso obiettivo per vie diverse: il *melting pot* culturale di Macao), tr. Su Qin, Macao, Aomen wenhua sishu, 1992, p. 81, cit. in *Ibid* - traduzione mia.

geografico del 1736 che, purtroppo, non ne identifica la zona di coltivazione regionale.⁸⁶ In un'altra fonte di una prefettura dello Yunnan confinante sia al Guangxi che al Guizhou datata 1739, si attesta, con la denominazione di *Qinjiao* 秦椒, la stessa usata anche nel nord-est della Cina, la presenza dei peperoncini nella zona.⁸⁷

Nel corso dei secoli, molti raccolti sono entrati nella Cina interna lungo le cosiddette rotte commerciali delle vie della seta, attraverso: l'Asia centrale fino alle province del Gansu, e poi dello Shaanxi. Se risulta possibile che i peperoncini abbiano seguito questa rotta, così come quella sud-orientale e dello Yunnan, tuttavia, non ci sono prove concrete a sostegno di tale ipotesi.⁸⁸ Sebbene la consultazione dei dati delle storie locali sia comunque necessaria di attenzioni e riflessioni ponderate, spesso sono gli unici a fornire dei validi dati per esaminare la diffusione di una coltura in una zona. Qualora i peperoncini siano stati veramente introdotti da questa via, allora ci si aspetterebbe che il primo loro riferimento nel Gansu del 1737,⁸⁹ sia precedente a quello dello Shaanxi riportato nel 1694.⁹⁰ Anche se tale condizione non preclude l'introduzione dei peperoncini lungo le vie della seta, non fornisce comunque alcun supporto a tale possibilità.⁹¹

Una volta arrivati in Cina, i peperoncini si sono presumibilmente diffusi nelle aree di mercato. Si pensa che figure come quelle di commercianti, viaggiatori, ambasciatori e funzionari governativi siano state coinvolte in questo processo.⁹² Un altro canale individuato è quello delle reti di agricoltori rurali, come i contadini dello Shengjing, nel nord-est del Paese, per i quali lo scambio con i vicini agricoltori coreani potrebbe essere stato più frequente di qualsiasi interazione con marinai, commercianti o funzionari.⁹³

85 JIANG 蒋 e WANG 王, “Lajiao zai zhongguo” 辣椒在中国 (La diffusione del peperoncino), op. cit., pp. 18-19.

86 JING Daomo 靖道謨, “Yunnan tongzhi” 雲南通志 (Notifica dello Yunnan), Yunnan, 1736, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6380>, cons. 19-01-2023.

87 “Guangxi fuzhi” 廣西付志 (Gazzetta ufficiale prefetturale del Guangxi), Yunnan, 1739, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 25.

88 JIANG 蒋 e WANG 王, “Lajiao zai zhongguo” 辣椒在中国 (La diffusione del peperoncino), op. cit., p. 19.

89 HUANG Wenwei 黄文焯, “Chongxiu Suzhou xin zhi” 重修肅州新志 (Cronaca della prefettura indipendente di Suzhou recentemente rivista), Gansu, 1737, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92293>, cons. 19-01-2023.

90 “Shanyang xianzhi” 山陽縣志 (Monografia del distretto di Shanyang), Shaanxi, 1694, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92407>, cons. 19-01-2023.

91 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 25-26.

92 HO, “The Introduction”, op. cit., p. 195.

93 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 26.

La differenza di ottant'anni tra la prima fonte che parla del peperoncino e la prima registrazione di esso in una storia locale, rende particolarmente difficile definire tempi e modi di importazione dello stesso nel Regno di Mezzo. Se alcuni dei raccolti americani come la patata dolce, le arachidi ed il mais vengono, fin dai tempi della loro introduzione, registrati anche nelle storie locali, così non è per il peperoncino e per il tabacco. Una probabile spiegazione risale nella natura stessa delle colture: il consumo di patata dolce, di arachidi e di mais fornisce un certo apporto calorico, risulta quindi utile promuoverne la diffusione e la coltivazione in tutto il Paese.⁹⁴

Caso diverso per il peperoncino e il tabacco. Se le fonti su quest'ultimo sono particolarmente dettagliate e numerose vista la particolare attenzione ad esso rivolta dalle *élite*,⁹⁵ così non si può dire per il *capsicum*. Quest'ultimo viene usato dalle classi più povere come sostituto del sale, il cui monopolio era imperiale: chiaramente non ne veniva quindi incentivato l'utilizzo. Il peperoncino, inoltre, era inizialmente usato dalle classi più alte come pianta decorativa, e veniva coltivato dalle famiglie in piccoli appezzamenti privati: ciò ne avrebbe chiaramente reso improbabile la sua apparizione nella sezione dei prodotti da consumo dei dizionari geografici locali.⁹⁶

94 Kwang-chih CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven, Yale University Press, 1977, p. 262.

95 BENEDICT, *Golden-silk smoke*, op. cit., pp. 7-33.

96 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 26-28.

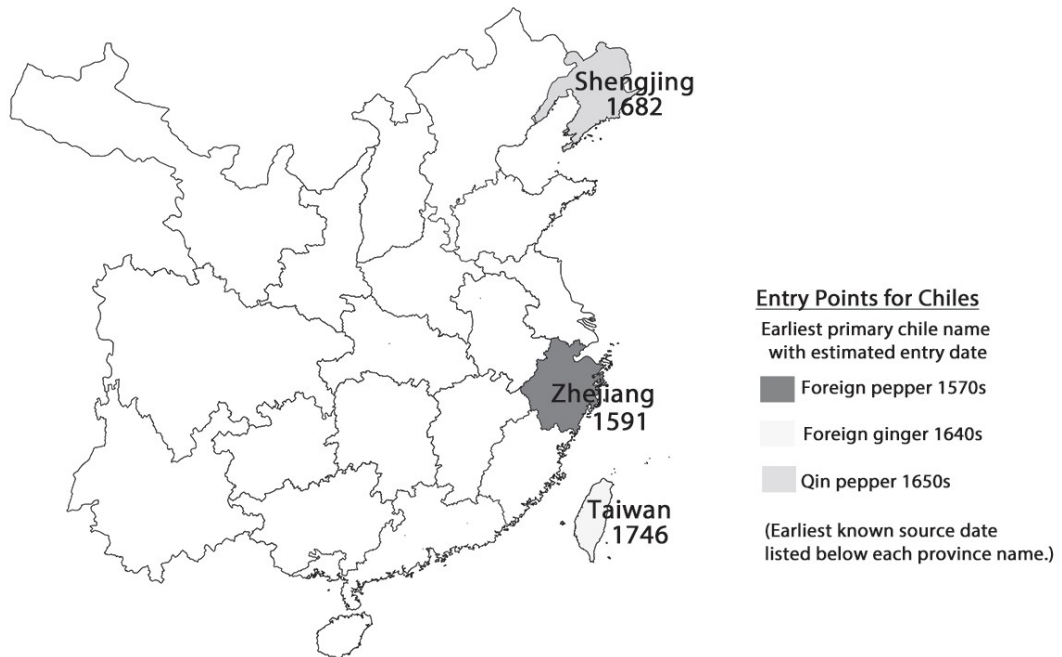


Figura 3: Vie di ingresso del peperoncino in Cina.

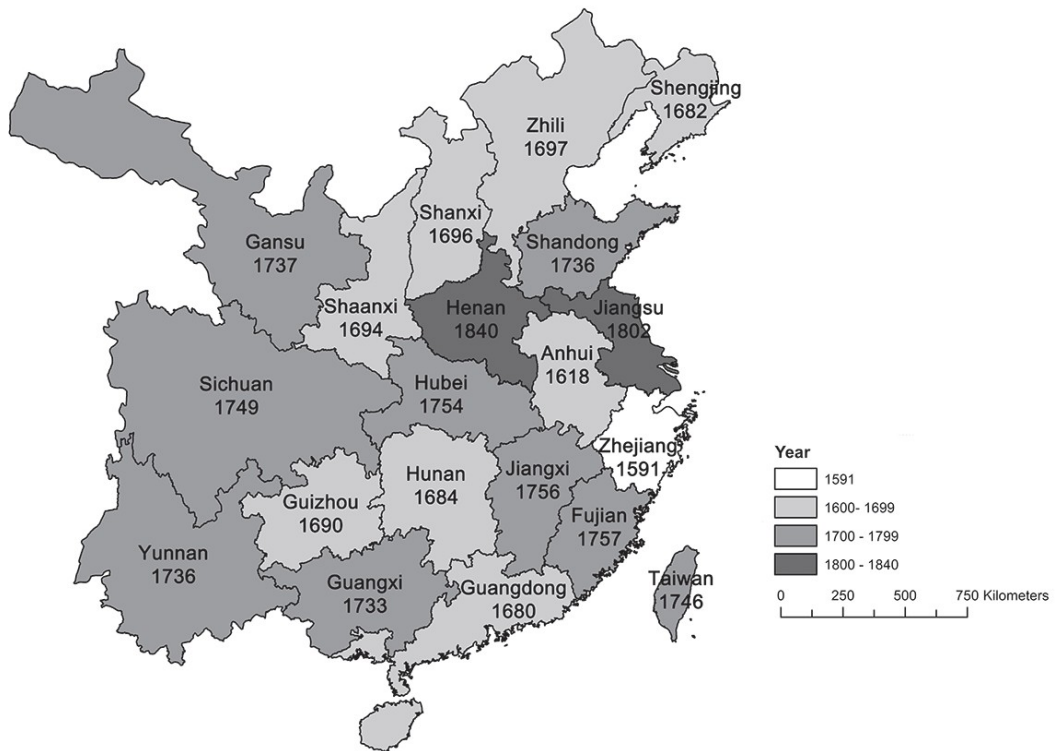


Figura 4: Dati sui primi testi che registrano il peperoncino in Cina.

1.2.2 Storie locali: fonti chiave per l'assorbimento di nuove culture

Le storie locali (*difangzhi* 地方志 o *fangzhi* 方志), note in antichità anche come: studi della morfologia dei luoghi (*dizhi* 地志), note geografiche (*diji* 地记) o classici delle mappe (*tujing* 图经), sono documenti informativi che descrivono in modo completo e sistematico lo stato della storia naturale, politica, economica, culturale e sociale della regione amministrativa interessata.⁹⁷ La continua compilazione di cronache locali rientra tra le pratiche della tradizione cinese, Joseph Needham, un importante storico inglese, a tal proposito, sostiene che:

希腊的古代文化乃至近代英国，都没有留下与中国地方志相似的文献。要了解中国文化，就必须了解中国的地方志。

L'antica cultura greca, e persino quella della moderna Gran Bretagna, non hanno lasciato documenti simili alle cronache locali cinesi. Per comprendere la cultura cinese, dobbiamo comprenderne le cronache locali.⁹⁸

La forza nazionale, così come la stabilità sociale, si sono rivelati due fattori fondamentali per la nascita e lo sviluppo delle cronache locali: nei millenni di cambiamenti storici, si è particolarmente promossa la loro opera di compilazione enciclopedica ed onnicomprensiva, al fine di registrare nuovi fenomeni e pratiche, tra cui anche quello di introduzione di nuove piante.⁹⁹

La tradizione degli studi morfologici, poi cronache locali, vede le sue origini già agli albori dell'Impero, quando, il governo della dinastia Qin (221-206 a.C.) usò le mappe compilate dalle varie regioni per l'istituzione di un governo centrale; allo stesso modo, con gli Han (206 a.C.-220 d.C.), i registri topografici di contee e stati furono particolarmente rilevanti per la

97 GAO Jingzhai 高京斋, "Zhongguo difangzhi yu zhonghua youxiu chuantong wenhua" 中国地方志与中华优秀传统文化 (Cronache locali ed eccellente cultura tradizionale cinese), in *Shizhixue kan*, vol. 2, 28-04-2022, p. 4.

98 Joseph NEEDHAM, citato e tradotto in JIA Muzhu 朱佳木, "Zengqiang quan shehui deui difangzhi gongzuo de renshi cujin difangzhi gongzuo de chixu fazhan: 2005 nian 3 yue zai quanguo zhengxie shi jie sancu huiyi shang de dahui shumian fayan zhu" 增强全社会对地方志工作的认识促进地方志工作的持续发展——2005年3月在全国政协十届三次会议上的大会书面发言 (Migliorare la comprensione dell'intera società sul lavoro delle cronache locali e promuoverne lo sviluppo sostenibile —— Discorso scritto per la terza sessione del decimo comitato nazionale della conferenza consultiva politica del popolo cinese nel marzo 2005), in *Zhongguo difangzhi*, vol. 3, 2005, pp. 3-4.

99 ZHANG Zhenxian 張振先 e JIANG Yingkun 江映鯤, "Tianchang xianzhi" 天長縣志 (Monografia del distretto di Tianchang), Anhui, 1550, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92365>, cons. 19-01-2023.

regolamentazione dello stesso. Durante le dinastie Sui (581-618) e Tang (618-907), la prosperità economica e culturale creò condizioni favorevoli per la scrittura di nuove fonti locali; anche durante la guida del Paese da parte dei Song (960-1279) venne largamente promossa la compilazione di note geografiche e classici delle mappe.¹⁰⁰ Tali fonti proliferarono durante il boom editoriale del tardo periodo imperiale: sebbene ci fosse già un discreto numero esistente in epoca Ming (1368-1644), il genere si impose solamente durante i Qing (1644-1911).¹⁰¹ Tale tradizione compilativa continuò anche negli anni della Repubblica di Cina (1912-49), e venne largamente promossa anche da Mao Zedong. Nel 1956 il “Piano dodicennale di programmazione della filosofia e delle scienze sociali” si pone l’obiettivo di incentivare la redazione di nuovi gazzettini: venne quindi fondato il “Gruppo delle Storie Locali”, incaricato di promuovere il lavoro di cronaca nazionale. In seguito alla riforma di tale associazione nel 1983, il Comitato Centrale del Partito cominciò a chiedere il rafforzamento e la compilazione di nuovi notiziari a stampo socialista. Xi Jinping stesso, in diverse occasioni, ha ribadito l’importanza di queste fonti, quali tramiti di coltivazione e conservazione della saggezza della storia passata.¹⁰²

Nella maggior parte dei dizionari geografici, se non in tutti, è presente una sezione sui prodotti locali generalmente suddivisa in categorie, tra cui quelle di: cereali, ortaggi, frutta, alberi, fiori, minerali, medicinali e una certa varietà di animali. Alcune parti venivano descritte con solo due o tre caratteri, mentre altre potevano includere fino a una o due pagine di descrizione e commento.¹⁰³

La quantità di informazioni sui peperoncini presente nelle cronache locali non è molto vasta e varia, basti pensare che la voce descrittiva più lunga sul *capsicum* è di circa una pagina, e che generalmente queste fonti lo descrivono semplicemente attribuendogli uno o più appellativi; porzioni più lunghe potevano nominarne la varietà, descriverne l’uso culinario, fornire indicazioni su cure mediche o rivelare eventuali differenze di classe per il consumo.¹⁰⁴

100 GAO 高, “Zhongguo difangzhi” 中国地方志 (Cronache locali), op. cit., pp. 5-6.

101 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 15.

102 GAO 高, “Zhongguo difangzhi” 中国地方志 (Cronache locali), op. cit., p. 6

103 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 15.

104 *Ibid.*

In generale, un raccolto avrebbe dovuto essere coltivato in grandi quantità per essere venduto nei mercati prima dell'inclusione nel dizionario geografico. Alla luce di ciò, risulta particolarmente rilevante quanto sostenuto dallo storico Ho: “[...] it took considerable time for a new crop to be grown on a scale sufficiently significant to be recorded [...]”.¹⁰⁵ Quindi, la presenza di un nuovo raccolto come le arachidi o i peperoncini in un dizionario geografico, è una prova della loro coltivazione da diverso tempo dalla popolazione di quella zona; al tempo stesso, la mancanza di tale voce significa semplicemente che tale raccolto non era ancora ampiamente disponibile.¹⁰⁶

105 HO, “The Introduction”, op. cit., p. 194.

106 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 16-17.

CAPITOLO 2

ASPETTO LINGUISTICO: IL PARADIGMA DEL PICCANTE

叔叔给他们出主意用葱花炆锅，
加花椒、桂皮、茴香、姜皮、胡椒、紫菜、干辣椒 [...]。
*Lo zio suggerì di fare un soffritto di cipolla,
aggiungere bacche di frassino, cannella, anice, zenzero, lattuga e peperoncino [...].*¹⁰⁷

L'introduzione del peperoncino nella cucina cinese si è rivelata essere una mossa fondamentale per la sua adozione su larga scala. Inizialmente, veniva usato come sostituto del sale e di altre spezie poco reperibili: sebbene non riuscisse a ricreare il loro stesso gusto, veniva comunque utilizzato per dare un tocco di sapore in più. Successivamente, il pepe rosso acquisì una rilevanza sempre maggiore nella cultura nazionale: ciò viene evidenziato anche in alcune opere letterarie e storie locali del XVIII secolo, che testimoniano come questa pianta straniera fosse ormai onnipresente persino negli orti dei contadini.¹⁰⁸ Fu così che, a partire dalla metà del XIX secolo, il *capsicum* risulta essere una spezia totalmente autoctona e di uso comune in molte regioni della Cina interna.¹⁰⁹

Le differenze geografiche e culturali assumono un'importanza significativa quando si analizza l'utilizzo del peperoncino in Cina. Il suo uso variava a seconda della regione: nei luoghi interni, dove era più costoso, talvolta era un sostituto del pepe nero; nel Guizhou e nel Guangxi, lo usavano al posto del sale; mentre l'associazione con lo zenzero è avvenuta solamente a Taiwan. Malgrado alcune similitudini tra diverse pratiche locali, le popolazioni sono riuscite a integrare il pepe rosso nei loro costumi, tanto che all'inizio del XX secolo è diventato un vero e proprio marcatore dell'identità regionale del Sichuan e dello Hunan.¹¹⁰

Dalla metà del XVII secolo fino alla fine del XIX, l'uso del peperoncino al posto di altre spezie è stato piuttosto comune. Un giornale locale ci riferisce una sorta di competizione tra il

107 WANG Meng 王蒙, *Duanpian xiaoshuo* 短篇小说 (Racconti brevi), Renmin wenxue chubanshe, 2003, p. 9.

108 "Zunyi fuzhi" 遵義付志 (Gazzetta prefetturale di Zunyi), Guizhou, 1841, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 74.

109 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 74.

110 *Ivi*, p. 75.

pepe del Sichuan e il peperoncino per stabilire quale dei due avesse un sapore più piccante: “I frutti hanno un sapore molto più pungente del pepe del Sichuan”.¹¹¹ Tale confronto tra spezie, dimostra come il pepe rosso stesse gradualmente acquisendo un certo grado di legittimità: se la forte piccantezza ha sedotto le classi più abbienti, sono state le sua capacità di saper conferire sapore e nutrimento, oltre che le sue proprietà di conservazione, a renderlo un prodotto apprezzato da tutti ed a cui è impossibile resistere.¹¹²

2.1 Il peperoncino: la nuova frontiera del piccante

Le varie teorie secondo cui il sapore piccante *la* 辣, è comprensivo anche di quello pungente *xin* 辛, sono vere: lo stesso carattere *la* 辣, che con la sua parte sinistra rappresenta *xin* 辛, ne è la prova.

Inoltre, l'impiego di *xin* 辛 nei classici e nei principi della tradizione cinese, come il sistema dei cinque sapori e delle cinque fasi, è inequivocabilmente di grande rilevanza per la definizione di questo sapore come "pungente".

Le basi teoriche della visione cinese tradizionale sostengono che le proprietà degli alimenti sono strettamente collegate con i principi che regolano l'utilizzo rituale del cibo. L'armonia che anima il cosmo e il suo microcosmo – il corpo umano – si manifesta nell'equilibrio tra le forze complementari e i cinque elementi. Quest'armonia può essere mantenuta costante attraverso il controbilanciamento di eventuali squilibri. Quando il cibo viene consumato in consapevolezza delle sue proprietà e allo scopo di preservare l'equilibrio tra le forze, si riesce a raggiungere la salute del corpo, che non è altro che lo stato naturale dell'uomo.¹¹³ Secondo l'ottica cinese tradizionale, ogni cosa rientra in un universo organico, in cui ogni parte appartiene, interagisce e risponde allo stesso dinamismo: il cibo, con le sue proprietà specifiche, interagendo con altri alimenti, con le caratteristiche di ogni individuo e con le circostanze in cui questi si trova, può avere proprietà curative, ed essere quindi

111 DU Zhao 杜詔, “Shandong tongzhi” 山東通志 (Notifica dello Shandong), Shandong, 1736, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6689>, cons. 20-01-2023 – traduzione mia.

112 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 75-76.

113 Heidi A. ERLACHER, “Jin Mu Shui Huo Tu - Zhongguo chuantong Wuxing yinshi fa” 金木水火土 - 中国传统五行饮食法 (Metallo, Legno, Acqua, Fuoco, Terra: Legge delle Cinque Fasi dell'alimentazione tradizionale cinese), in *Zhongguo huazhuangpin*, vol. 3, 1988, pp. 26-27.

considerato una medicina per l'uomo.¹¹⁴ Rispetto a ciò, le proprietà e gli usi più conosciuti sono quelli dell'angelica cinese, dello zenzero, della cassia, dei chiodi di garofano e dell'anice stellato: oltre ad arricchire il gusto delle pietanze in cui vengono usati, hanno svariati impieghi e caratteristiche medicamentose.¹¹⁵

Quando si parla di legno (*mu* 木), fuoco (*huo* 火), terra (*tu* 土), metallo (*jin* 金) e acqua (*shui* 水) come categorie generali applicabili ai contesti più diversi, si usa il termine *Wu Xing* 五行, che di solito viene tradotto come “Cinque Fasi”. La caratteristica più importante delle Cinque Fasi è il rapporto reciproco, che permette ad ogni fase di promuovere o di inibire le attività delle altre fasi ad essa collegate, ad ognuna di esse sono associate anche altre categorie, quali: i periodi dell'anno, i colori, le direzioni, le note musicali, i sensi, i sapori e gli organi interni.¹¹⁶ Il *Testo classico di medicina interna dell'Imperatore Giallo*, antico trattato di medicina tradizionale cinese risalente al III-I secolo a.C., attribuito al fondatore della civiltà cinese Huangdi 黄帝, delinea una corrispondenza tra i cinque sapori e l'organo interno corrispondente: aspro (*suan* 酸) con il fegato, amaro (*ku* 苦) con il cuore, dolce (*gan* 甘) con la milza, pungente (*xin* 辛) con i polmoni e salato (*xian* 咸) con i reni.¹¹⁷ Il gusto era anticamente concepito attraverso due aspetti. In primo luogo, una volta che un alimento viene introdotto nel corpo, il gusto che scaturisce da esso viene sempre percepito gradualmente, in un processo di progressiva intensificazione sensoriale. In secondo luogo, i mutamenti e le variazioni che attraversano il gusto durante i processi di cottura e preparazione dei cibi, sono sempre accomunati dalla caratteristica di essere labili e difficili da comprendere ed esprimere con precisione.

Alla luce di quanto discusso sull'armonia tra i cinque sapori,¹¹⁸ il secondo paragrafo del XIV *juan* 卷 del “Lüshi Chunqiu” 吕氏春秋 (Primavere e autunni di messer Lü) riporta delle considerazioni interessanti:

114 CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture*, op. cit., pp. 225-227.

115 HU, *Food plants*, op. cit., p. 150.

116 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 33.

117 QIN Shi Huangdi, *The Yellow Emperor's Classic of Internal Medicine*, tr. Ilza Weith, Berkeley California, University of California Press, 1972, pp. 198-206.

118 Riccardo FRACASSO, “Discorso sui massimi sapori. Dal XIV *juan* del Lushi Chunqiu”, in *Annali: Istituto Universitario di Napoli*, vol. 46, fasc. 4, 1986, p. 525.

五味三材，九沸九变，火为之纪。[...] 調和之事，必以甘酸苦辛咸，先後多少，其齊其微，皆有自起。

I cinque sapori, i tre ingredienti, le nove bolliture, e i nove mutamenti dipendono dal fuoco. Nel processo di armonizzazione dei sapori bisogna servirsi del dolce, dell'acido, dell'amaro, del piccante e del salato, così come dei tempi [di cottura] e delle quantità. Dosarli al punto giusto è cosa assai ardua e delicata e per ognuno [dei sapori] c'è un'origine.¹¹⁹

Quest'opera, come ben sottolineato da Riccardo Fracasso, risulta essere: “[...] uno dei documenti più antichi e interessanti sulle origini della cucina cinese e sulle sue tecniche di manipolazione dei sapori e degli ingredienti in base ai cinque elementi”.¹²⁰ Nella prima parte del testo vengono affrontati, in linea prettamente teorica, le caratteristiche peculiari di sapori, odori e ingredienti, e le leggi generali per la loro manipolazione. Nella seconda parte è proposto un elenco di piatti raffinati, suddivisi in sette categorie: carne, pesce, verdura, aromi e spezie, granaglie, acqua e frutta. La terza parte, infine, ricorda al lettore il suo compito di ricerca del Dao. Nella sua analisi, Xu Lin, conferisce a Yi Yin 伊尹 (1648-1549 a.C.) voce narrante e ministro fedele del re Tang (XVII a.C.) fondatore della dinastia Shang, il merito di aver arricchito la filosofia culinaria tradizionale con alcune riflessioni fondamentali.¹²¹

A proposito dell'uso di *xin* 辛 nelle fonti antiche, ma non solo, riporto di seguito le riflessioni di alcuni autori.

Hsing-tusung Huang osserva che:

[...] pungent is not a well-defined single flavour but rather a group of associated flavours, piquant, pungent, acrid, peppery, spicy, hot etc. They all elicit unpleasant sensations in our bodies, burning throat, watery eyes and a runny nose. Yet in the right amount they impart a zest and excitement to food that can make them almost irresistible.¹²²

Hong Sen, in un lavoro sugli aromi piccanti e sulla salute nella cucina cinese, elenca gli attributi dei condimenti pungenti:

119 LÜ Buwei 呂不韋, *The Annals of Lü Buwei*, tr. John Knoblock e Jeffrey Riegel, Stanford California, Standord University Press, 2000, p. 308 – traduzione mia.

120 FRACASSO, “Discorso sui massimi sapori”, op. cit., p. 527.

121 XU Lin 徐霖, “Peng tan shizu Yi Yin de pengren sixiang: jiyu ‘Lü Shi Chunqiu, Ben wei’ de jiedu” 烹壇始祖伊尹的烹饪思想 —— 基于《吕氏春秋·本味》的解读 (L'antica filosofia di Yi Yin sulla cucina, interpretazione di “Primavera e autunno di ‘messer’ Lü: sapori fondamentali”), in *Meishiyanjiu*, vol. 31, fasc. 4, 2014, pp. 5-8.

122 Hsing-Tsung HUANG, *Fermentation and Food Science*, “Science and Civilisation in China”, vol. 6, parte V, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, p. 92.

[...] among the basic flavors, pungent is the one that is irritating and the strongest. Everything [that is pungent] stimulates the stomach, promotes digestion, [...] and is used to augment delectableness. In addition, [pungent flavorings] have the effects of fighting damp, and controlling [internal] cold wind.¹²³

Ancora Huang sostiene inoltre che, tra i cinque sapori, quello pungente è quello che ha subito i maggiori cambiamenti nel tempo:

The onion group, cassia and ginger are still popular, fagara (Sichuan peppercorn) less so. New spices such as sesame, anise, fennel, clove and black pepper have entered and stayed on the scene. But it is the introduction of the chilli or *Capsicum* pepper from the New World that has had the greatest impact on Chinese cuisine. It is probably eaten in larger amounts and by more people than any other spice in China, or for that matter, all over the world. The popular Sichuan and Hunan cuisines that we know of today would be mere provincial curiosities without the intervention of the chilli pepper.¹²⁴

In passato, la categoria degli aromi pungenti comprendeva: le piante della famiglia delle cipolle (compreso l'aglio), lo zenzero, la cannella cassia¹²⁵ e il pepe del Sichuan.¹²⁶ Quest'ultimo, noto anche come pepe fiorito o fagara, non è pungente come il pepe nero, o piccante come il peperoncino, ma presenta un leggero aroma di limone e lascia comunque in bocca un leggero intorpidimento; nella Cina antica veniva usato anche a fini medici, sono infatti stati ritrovati alcuni grani di pepe tra i piatti delle tombe di Mawangdui del II secolo a.C..¹²⁷

Sostituendosi al pepe del Sichuan, il peperoncino ha rivoluzionato la categoria dei sapori piccanti. Se inizialmente la sua piccantezza era considerata fastidiosa o addirittura dolorosa da molti, in seguito molte persone hanno imparato ad apprezzarla ed a riconoscerne la capacità di esaltare gli altri sapori di un piatto. Alla luce di ciò, risulta comunque importante esplorare la storia e riconoscere l'importanza del pepe del Sichuan in un contesto come quello cinese.¹²⁸

123 HONG Sen 鸿森, *Lawei meishi yu jianshen 辣味美食与健身* (Cibo piccante e salute), Tianjin, Tianjin keji fanyu chubanshe, pp. 5-6, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 34-35.

124 HUANG, *Fermentation and Food Science*, op. cit., p. 96.

125 Tra le tante varietà di Cannella, due sono quelle più diffuse al mondo: la Cannella di Ceylon e la Cannella Cassia. La Cannella di Ceylon più rara e preziosa ed originaria del Sri Lanka ha un aroma delicato e dolce; la Cassia, diffusa in Cina fin dal tardo periodo imperiale, ha un aroma più forte e pungente. (*Cinnamomum verum*, in "Plants of the World", <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:463752-1>, cons. 20-01-2023; *Cinnamomum aromaticum*, in "Plants of the World", <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:463288-1>, cons. 20-01-2023).

126 HUANG, *Fermentation and Food Science*, op. cit., p. 96.

127 CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture*, op. cit., p. 57.

128 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 35-36.

Il pepe del Sichuan ha diversi nomi in cinese, quello più semplice è *jiao* 椒, che viene spesso semplicemente tradotto come pepe: il fatto che il nome abbia un solo carattere conferma che questa spezia ha una lunga storia.¹²⁹ La maggior parte delle fonti, utilizzava nomi con un solo carattere per indicare le colture di base, come ad esempio: *dao* 稻 per il riso, *ji* 稷 o *shu* 黍 per il miglio, *shu* 菽 per la soia e *mai* 麥 per il grano e l'orzo.¹³⁰ In seguito, con l'emergere di nuove specie e varianti, a molte piante furono dati nomi con due o più caratteri: *xiao mai* 小麥 per il grano, e *da mai* 大麥 per l'orzo. Nella letteratura tardo-imperiale, il pepe del Sichuan, o fagara, veniva ancora occasionalmente indicato con il solo carattere *jiao* 椒. Tuttavia, le denominazioni più frequenti, includevano almeno due caratteri: *huajiao* 花椒, da cui “pepe fiorito”, ne descrive la forma del baccello aperto con il gambo attaccato; *shujiao* 蜀椒 e *chuanjiao* 川椒, dove *shu* 蜀 e *chuan* 川 sono portatori di due antichi nomi dell'attuale regione del Sichuan, ne enfatizzano l'origine; infine, la definizione di *qinjiao* 秦椒, che veniva usata anche per indicare il peperoncino, sottolinea le sue radici nel territorio dell'antico stato di Qin - odierno Shaanxi.¹³¹

Nonostante le moderne ricette di cucina rivelino l'ampio utilizzo del pepe del Sichuan in tutte le regioni, negli anni, il peperoncino ne ha comunque superato l'uso in cucina: ciò dimostra come l'autenticità di un prodotto non sia per forza legata all'indigenità dello stesso.¹³²

2.2 Denominazioni del peperoncino: non solo *lajiao* 辣椒

I peperoncini hanno dato luogo a numerose denominazioni regionali: nelle fonti storiche si contano almeno cinquantasette nomi differenti, di cui almeno cinquantatré collegati ad una particolare area. Di questi, trentatré si trovano in una sola provincia, portando così la percentuale di nomi locali a più del 58%. In aggiunta a questi, sono stati rilevati in due province confinanti, altri otto nomi per il pepe rosso, elevando la percentuale complessiva a

129 Ivi, p. 37.

130 CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture*, op. cit., p. 28.

131 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 37.

132 LAN Yong 蓝勇, “Zhongguo gudai xinla yongliao de shanbian, liubu yu nongye shehui fazhan” 中国古代辛辣用料的嬗变、流布与农业社会发展 (L'evoluzione e la diffusione delle spezie pungenti e piccanti nello sviluppo della società agricola nell'antica Cina), in *Zhongguo shehui jingjishi yanjiu*, vol. 4, 2000, p. 15.

più del 72%. Questa localizzazione di nomi dimostra che, nonostante la sua rapida diffusione, l'uso culinario del peperoncino sia peculiare.¹³³

Lo studio accademico dei vari epiteti del *capsicum* è avvenuto su tre aspetti di ricerca e analisi: l'origine e la zona di coltivazione, la forma e il sapore, e la presenza o meno di frutti dal sapore simile a quello del pepe rosso. In base a questa divisione, si è riscontrato come gli odierni appellativi del pepe siano conformi a quelli usati in epoca classica; oltre a ciò, si è visto come i nomi maggiormente usati ed impattanti siano quelli che evidenziano un particolare sapore, o una particolare caratteristica del frutto.¹³⁴



Figura 5: Peperoncino ed altre spezie.

133 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 39.

134 HU Yiyin 胡义尹, "Lajiao mingcheng kaoshi" 辣椒名称考试 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), in *Gujin nongye*, vol. 4, 2013, p. 67.

2.2.1 *Hujiao* 胡椒

L'evoluzione culturale avvenuta in Cina nel periodo dalla dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.) alla dinastia Tang (618-907 d.C.), è stata possibile sia grazie a una maggiore prosperità economica e politica del Paese, che grazie a migliori comunicazioni e contatti verso l'estero. Tali risultati, sono evidenti anche nella diffusione dell'uso delle spezie per condire i cibi. In questi anni, il governo centrale, che con i Tang aveva come capitale Changan - città situata nella regione dello Shaanxi, dove l'apporto di spezie come condimento della carne, di cui la popolazione faceva largo uso, venne accolto con grande favore - aiutò a rafforzare questi progressi, incoraggiando missioni diplomatiche e commerciali nel Medio Oriente, e pellegrinaggi religiosi in India.¹³⁵ Gli alimenti provenienti dall'estero che arrivavano in Cina, passavano per i territori dei Tartari: da ciò l'uso del prefisso *hu* 胡 per descrivere questi prodotti. Ad esempio, il coriandolo, in cinese *husui* 胡荽, deriva dalla traslitterazione dal persiano di *goswi*. Altri alimenti come il cetriolo *hugua* 胡瓜 (oggi chiamato *huanggua* 黄瓜), le noci *hutao* 胡桃 (ora denominate *hetao* 核桃) e molti altri, portano ancora lo stesso prefisso.¹³⁶

Il prefisso *hu* 胡 veniva comunque utilizzato anche quando c'era già una varietà del prodotto in Cina, come nel caso del pepe nero *hujiao* 胡椒. Successivamente, con l'ingresso del peperoncino in Cina, questo nome è stato esteso anche al pepe rosso, facendolo diventare *lahujiao* 辣胡椒.¹³⁷ La prima fonte che registra l'introduzione in Cina di quello che gli occidentali chiamano pepe nero - *piper nigrum* - frutto di un rampicante tropicale e originario dell'India, risale alla tarda dinastia Han.¹³⁸ In Occidente, tradizionalmente, si macinava l'intero corno di pepe maturo, compresa la buccia esterna nera, ottenendo così una polvere bianca e nera. In Cina, tuttavia, si preferiva, e si preferisce tuttora, macinare i semi sbucciati anche se non ancora maturi, ottenendo così una polvere bianca. Questa sorta di "pepe nero" è conosciuta sia negli Stati Uniti che in Europa come "pepe bianco", e proprio "pepe bianco" è

135 HU, *Food plants*, op. cit., p. 149.

136 Endymion WILKINSON, *Chinese History: A Manual*, Cambridge Massachusetts, Harvard University Press, 2015, p. 444.

137 Ivi, p. 628.

138 HUANG, *Fermentation and Food Science*, op. cit., p. 52.

il nome con cui è conosciuto il *piper nigrum* in Cina, nella specifica varietà del *baihujiao* 白胡椒.¹³⁹

La parola cinese per indicare il pepe nero, *hujiao* 胡椒, è composta da due caratteri: *hu* 胡, usato durante la dinastia Han per riferirsi ai popoli delle regioni occidentali, India compresa, e *jiao* 椒, che indica il pepe del Sichuan.¹⁴⁰ Ciò fa sì che i cinesi abbiano etichettato il pepe nero come "pepe di origine occidentale o indiana".¹⁴¹ Li Shizhen, noto studioso di botanica e medicina del XVI secolo, descrisse il pepe nero come un ingrediente prezioso e ricco di sapori, a tal proposito aggiunse inoltre che: “[...] è presente *jiao* 椒 nel suo nome in quanto il suo sapore piccante e pungente è come il *jiao* 椒, ma non è veramente come il *jiao* 椒[...]”.¹⁴² Il carattere *jiao* 椒 in tarda epoca Han era utilizzato per indicare spezie dal gusto intenso: il pepe nero, così come il pepe del Sichuan, risulta particolarmente penetrante, questa sua caratteristica si riflette nel suo sapore e nei suoi usi medici.¹⁴³

2.2.2 *Fanjiao* 番椒

Dal XVI secolo in poi, gli alimenti dal Nuovo Mondo introdotti in Cina sono stati molteplici: dai peperoncini ai pomodori, dal mais alle arachidi. Nonostante queste colture fossero conosciute con decine di termini diversi in ogni parte della Cina, spesso erano ovunque identificate con il carattere *fan* 番.

I primi prodotti importati dai portoghesi e dagli spagnoli venivano chiamati *fancai* 番菜, è da questo nome che i ristoranti occidentali furono definiti *fancaiguan* 番菜馆 o *fangan* 番馆. Nel corso del tempo, il prefisso *fan* 番 è stato rimpiazzato prima da *xi* 西, poi da *yang* 洋 ed infine da *hai* 海, come è possibile notare nei seguenti esempi: peperoncino *fanjiao* 番椒 (conosciuto anche come *haijiao* 海椒 o *lajiao* 辣椒), mais *fandamai* 番大麦, *fanmi* 番米 o *fanmai* 番麦 (sono note anche le versioni *xifanmai* 西番麦 o *yumi* 玉米), patata dolce *fanshu* 番薯 o *fanyu* 番芋, (altri nomi sono *ganshu* 甘薯 o *yangyu* 洋芋). Altri esempi rilevanti a

139 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 38.

140 *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), Shanghai, Hanyu dacidian chubanshe, 1990, vol. 6, p. 1206.

141 *Ibid.*

142 LI Shizhen 李时珍, “Bencao gangmu” 本草纲目 (Compendio di Materia Medica), 1603, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=8>, cons. 11-10-2022 – traduzione mia.

143 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 38.

riprova dell’impatto del prefisso *fan* 番 sono: le arachidi *fangdou* 番豆 (altre denominazioni sono *luohuasheng* 落花生 o *huasheng* 花生), o il mango *fansuan* 番蒜 (oggi solitamente noto come *manguo* 芒果).¹⁴⁴

Nei dialetti meridionali come il dialetto Min, l’uso di *fan* 番 è stato talvolta mantenuto ancora oggi, ad esempio: *fanjiang* 番姜 è usato per indicare il peperoncino, e *fanshi* 番柿 il pomodoro. Occasionalmente, *fan* 番 è ancora usato anche nel cinese standard, come in *fanqiejiang* 番茄酱 e *fanqiezh* 番茄汁, per dire rispettivamente “ketchup” e “succo di pomodoro”.¹⁴⁵

Il peperoncino è stato identificato come una spezia non autoctona e consumata soprattutto da stranieri o minoranze non Han.¹⁴⁶ Il primo nome registrato per la pianta è *fanjiao* 番椒,¹⁴⁷ che rivela l’antica comprensione delle sue caratteristiche da parte del popolo cinese: ovvero le sue origini straniere ed il suo sapore particolarmente speziato. Gao Lian, il primo autore a citare il peperoncino in una fonte scritta, era consapevole che nonostante il sapore forte fosse stato ben accolto, la maggioranza Han non lo consumava. La somiglianza con il pepe del Sichuan è stata evidente fin dall’inizio, come sottolineato dal medico Wang Fu (1692-1759) nel suo testo del 1758: “Foreign pepper [*fanjiao*]: [...] another name is spicy pepper [*lajiao*]. It is not actually [in the Sichuan] pepper [family]. [The use of *jiao*] in the name it is due to its flavor”.¹⁴⁸ Alla luce di ciò, e di quanto detto nel precedente paragrafo sul nome *hujiao* 胡椒 del peperoncino, capiamo come la presenza del suffisso *jiao* 椒 nei vari attributi del *capsicum*, sia volta a ribadire il sapore intenso della spezia.¹⁴⁹

2.2.3 *Qinjiao* 秦椒

Secondo Wang Xiangjin, i nomi e gli epiteti del pepe del Sichuan e del peperoncino corrispondono tra loro, entrambi sono noti nel manoscritto “Qunfang pu” 群芳譜 (Registro

144 WILKINSON, *Chinese History*, op. cit., p. 446.

145 *Ibid.*

146 *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1991, vol. 7, p. 1358.

147 GAO 高, “Zunsheng bajian” 尊生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), op. cit..

148 WANG Fu 汪紱, *Yilin zuanyao tanyuan* 醫林纂要探源 (Esaustivo ed essenziale studio sulla foresta della medicina), 1758, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 39.

149 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 38-40.

dei fiori)¹⁵⁰ con il nome di "pepe di Qin" – *qinjiao* 秦椒. Secondo l'autore, il pepe di Qin e il peperoncino sono infatti autoctoni del territorio di Qin. Tale considerazione è stata in seguito rielaborata, si è giunti ora alla conclusione che la denominazione *qinjiao* 秦椒 può indicare una varietà di pepe del Sichuan originaria di Qin, ma anche le specie di peperoncini tipiche delle province del nord del Paese intorno al Fiume Giallo. A dispetto dell'autore, che comunque spesso definisce il peperoncino *fanjiao* 番椒 (pepe straniero), probabilmente per adeguarsi a ciò che Gao Lian aveva già scritto,¹⁵¹ le gazzette regionali delle province settentrionali di Shengjing,¹⁵² Zhili¹⁵³ e Lu¹⁵⁴ hanno in realtà attribuito al peperoncino il nome di *qinjiao* 秦椒.¹⁵⁵ Grazie alle descrizioni del compilatore, possiamo giungere alla conclusione ed affermare con certezza che l'epiteto di "pepe di Qin" sia nato nel Shengjing. Ciò sostiene la teoria secondo cui il peperoncino è stato introdotto in Cina dalla penisola coreana. Il nome di "pepe straniero", più comune nel basso Yangzi che nel nord della Cina, risulta invece essere una testimonianza della sua origine oltreoceano.¹⁵⁶

Perché la gente del Shengjing avrebbe usato il nome *qinjiao* 秦椒 per il peperoncino, quando quel nome si riferiva già a un'altra spezia? L'uso dello stesso nome per piante o luoghi diversi, e di più nomi per la stessa pianta o lo stesso luogo, sono fenomeni comuni nelle fonti cinesi. Questa tendenza è descritta persino da alcuni intercalari, come *tongming yiwu* 同名一物 che significa "lo stesso nome per cose (o piante) diverse", e *tongwu yiming* 同物一名 che si riferisce in maniera opposta a "la stessa cosa (o pianta) con nomi diversi". Molte personalità dell'epoca sembrano aver favorito l'introduzione del peperoncino attraverso l'uso di un nome conosciuto. Inoltre, il peperoncino, visto il suo accesso nello Shengjing

150 WANG Xiangjin 王象晋, "Qunfang pu" 群芳譜 (Registro dei fiori), 1629, in *Library of Congress*, <https://www.loc.gov/item/2012402063/>, cons. 15-12-2022.

151 GAO 高, "Zunsheng bajian" 尊生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), op. cit..

152 Shenjing è assieme a Fengtian uno dei nomi storici dell'attuale provincia del Liaoning, nel nord-est della Cina. (*Liaoning*, in "Britannica", <https://www.britannica.com/place/Liaoning>, cons. 20-01-2023).

153 La provincia del Zhili è conosciuta dal 1928 con il nome di Hebei. (*Hebei*, in "Britannica", <https://www.britannica.com/place/Hebei>, cons. 20-01-2023).

154 La provincia dello Shandong è ancora oggi conosciuta con il nome di Lu. (*Lu*, in "Britannica", <https://www.britannica.com/event/Warring-States>, cons. 21-01-2023).

155 LUO 駱, "Gaiping xianzhi" 蓋平縣志 (Monografia del distretto di Gaiping), op. cit.; "Shenzhou zhi" 深州志 (Cronaca del dipartimento indipendente di Shenzhou), Zhili, 1697, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 40; DU 杜, "Shandong tongzhi" 山東通志 (Notifica dello Shandong), op. cit..

156 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 40.

meridionale attraverso la Corea del Nord, non è stato interpretato come una novità esotica, ma come parte di una tradizione già conosciuta.

Esaminando le figure 4 e 6, si può infine notare come le prime regioni a diffondere l'uso del peperoncino sono state proprio lo Shengjing, il Shandong e il Zhili. I nomi regionali, come *qinjiao* 秦椒, hanno giocato un ruolo fondamentale nell'ampliare l'utilizzo di questa spezia particolarmente piccante, simile al pepe del Sichuan, e ne hanno favorito l'inserimento nelle tradizioni culinarie della zona.¹⁵⁷

“Pepe di Qin”: epiteto del il peperoncino nel nord della Cina		
Provincia	Anno della prima fonte registrata	Fino a quando è stato usato l’epiteto “pepe di Qin” nei giornali locali
Shengjing (attuale Liaoning)	1682	Usato fino al 1909
Shandong	1729	Usato fino al 1841
Zhili (attuale Hebei)	1732	Usato come nome primario fino al 1874

Figura 6: Uso dell’epiteto *qinjiao* 秦椒 nel nord della Cina.

2.2.4. *Fanjiang* 番姜

Fanjiang 番姜 o “zenzero straniero”, nome con cui divenne famoso il peperoncino a Taiwan, indica un'altra variazione nella sua diffusione. Secondo un'indagine condotta nel 1746 sulla biodiversità dell’isola, sembra che siano stati gli olandesi ad introdurre in loco il peperoncino; nella stessa fonte, si afferma come in Cina il pepe rosso fosse invece conosciuto con il nome di *fanjiao* 番椒, ovvero di “pepe straniero”.¹⁵⁸ Come riportato di seguito, le stesse informazioni sono presenti anche in altre fonti.

La “Taiwan fuzhi” 台湾府志 (Gazzetta della prefettura di Taiwan) del 1747, dodicesimo anno del regno di Qianlong, ci descrive così il peperoncino:

番姜，木本，种自荷兰，开花白瓣，绿实尖长，熟时朱红夺目，中有子，辛辣，番人带壳啖之，内地名番椒。

¹⁵⁷ Ivi, p. 41.

¹⁵⁸ “Taihai caifeng tukao” 台海菜風圖考 (Trattato sulla flora e fauna di Taiwan), op. cit., citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 58.

Zenzero straniero, dallo stelo legnoso, originario dell’Olanda, il frutto verde è lungo ed appuntito, una volta maturo diventa di un rosso molto acceso, al suo interno ha i semi, dal gusto pungente e piccante, gli stranieri ne mangiano anche il guscio, nel continente è chiamato *pepe straniero*.¹⁵⁹

La “Taiwan tongshi” 台湾通史 (Storia generale di Taiwan) pubblicata nel 1918, sesto anno della Repubblica di Cina, ne parla invece così:

辣椒，俗称番姜，种出南洋。

Peperoncino, noto anche come *zenzero straniero*, coltivato a Nanyang.¹⁶⁰

Sembra che proprio i taiwanesi siano stati i primi a coniare il nome "zenzero straniero" per il peperoncino. Il termine è stato usato in modo predominante tra la metà del 1700 e la fine del 1800, e ancora oggi è usato nel dialetto taiwanese come principale denominazione del pepe rosso. Ciò suggerisce che Taiwan potrebbe essere il luogo d'origine di questa spezia.

Ma perché questo riferimento allo zenzero? Originario della Cina meridionale, lo zenzero è una spezia versatile che cresce bene in climi sub-tropicali e tropicali. Viene usato come ingrediente principale in molte ricette taiwanesi, insieme anche ad altri sapori piccanti. La scelta del nome *fanjiang* 番姜 ci suggerisce che probabilmente i taiwanesi hanno iniziato a usare il peperoncino nella loro cucina proprio come lo zenzero, piuttosto che al posto di altri sapori come quello del pepe del Sichuan, del pepe nero o del sale.

Si è registrata anche nel Fujian una certa tendenza ad usare il termine *fanjiang* 番姜 per indicare il peperoncino.¹⁶¹ La “Quanzhou fuzhi yao shu” 泉州府志药属 (Gazzetta della prefettura di Quanzhou) nella sezione delle piante medicamentose, nota nel 1763, ventottesimo anno del regno di Qianlong, scrive:

番椒，一名番姜，花白，实老而红，味辣能治鱼毒。

Pepe straniero, uno dei nomi con cui è conosciuto lo *zenzero straniero*, ha fiori bianchi, una volta maturo diventa rosso, dal sapore piccante, può curare l’intossicazione da pesce.¹⁶²

159 GAO Gongqian 高拱乾, “Taiwan fuzhi” 台湾府志 (Gazzetta ufficiale prefetturale di Taiwan), Taiwan, 1747, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=184850>, cons. 20-01-2023 – traduzione mia.

160 LIAN Heng 連橫, “Taiwan tongshi” 台湾通史 (Storia generale di Taiwan), 1918, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=798087>, cons. 20-01-2023 – traduzione mia.

161 HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 68.

162 “Quanzhou fuzhi yao shu” 泉州府志药属 (Gazzetta prefetturale di Quanzhou – sezione piante medicamentose), Fujian, 1763, citata in *Ibid* – traduzione mia.

2.2.5 *Haijiao* 海椒

Nel 1684, nello Hunan, il peperoncino è stato per la prima volta indicato con il nome di *haijiao* 海椒 o di pepe marino. Questa denominazione, benché possa far pensare ad una provenienza via mare, in realtà è stata principalmente usata nelle gazzette delle province interne, il che suggerisce piuttosto un'introduzione all'entroterra dalle coste. Forse era utilizzato anche dai marinai come condimento a bordo delle navi, per insaporire frutti di mare e pesce. In ogni caso, nelle zone costiere non era certo considerato né un alimento di grande importanza, né una spezia che ne caratterizzasse la cucina regionale.¹⁶³



Figura 7: Uso dell'epiteto *haijiao* 海椒.

A conferma di quanto sopra, sono giunte fino ai giorni nostri diverse testimonianze dagli annali delle seguenti regioni: Yunnan, Guizhou, Sichuan, Hunan, Hubei e Shanxi.¹⁶⁴

I primi documenti che registrano la presenza del “pepe marino” nelle regioni della Cina interna sono: la “Baoqing fuzhi wuchan shu shu” 宝庆府志物产蔬属 (Gazzetta ufficiale di

¹⁶³ DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 63-64.

¹⁶⁴ HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 68.

prodotti e verdura della prefettura di Baoqing) pubblicata nel 1684,¹⁶⁵ e la “Shaoyang xianzhi” 邵阳县志 (Monografia del distretto di Shaoyang) pubblicata nello stesso anno.¹⁶⁶

La “Sizhou fuzhi wuchan yaopin” 思州府志物产药品 (Gazzetta su cibo e prodotti medicinali della prefettura del Sizhou) del 1722, sessantunesimo anno del regno di Kangxi, afferma:

海椒，俗名辣火，土苗用以代盐。

Pepe marino, noto anche come *fuoco speziato*, usato come sostituto del sale.¹⁶⁷

La “Luxi xianzhi” 泸溪县志 (Monografia del distretto di Luxi) del 1755, ventesimo anno dell’era di Qianlong, registra:

海椒（又名地胡椒，俗名辣子）。

Pepe marino (conosciuto anche come *pepe barbaro di terra* o come anche *pepe piccante*).¹⁶⁸

Il pepe rosso è conosciuto anche nel Sichuan, una delle province più importanti della Cina per consumo, con il nome *haijiao* 海椒. Nonostante questo nome ne sottolinei le origini straniere, grazie al suo consumo quotidiano, l’importanza del peperoncino come caratteristica dominante della cucina regionale, rimane comunque intatta.¹⁶⁹

Alla luce di quanto detto nei precedenti paragrafi, per concludere, vorrei riflettere su come studiare la cultura del pepe rosso parta dal riconoscere i vari nomi a esso associati. Tra i vari epiteti propri del peperoncino, alcuni ne riprendono e descrivono la forma *lajiao* 辣角 (corno piccante), altri il colore *honglacai* 红辣菜 (verdura rosso piccante), altri ancora il gusto *lajiao* 辣椒 (pepe piccante). Lo *Gu hanyu zhiwu mingming yanjiu* 古汉语植物命名研究 (Studio sulla nomenclatura delle piante nella Cina antica) di Tan Hongjiao sostiene che i nomi delle piante vengono dati in base ad alcune loro caratteristiche, come: specie, funzione

165 “Baoqing fuzhi wuchan shu shu” 宝庆府志物产蔬属 (Gazzetta ufficiale di prodotti e verdura della prefettura di Baoqing), Hunan, 1684, citata in *Ibid*.

166 “Shaoyang xianzhi” 邵阳县志 (Monografia del distretto di Shaoyang), Hunan, 1684, citata in HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 68.

167 “Sizhou fuzhi wuchan yaopin” 思州府志物产药品 (Gazzetta su cibo e prodotti medicinali della prefettura del Sizhou), Guizhou, 1722, citata in HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 68 – traduzione mia.

168 “Luxi xianzhi” 泸溪县志 (Monografia del distretto di Luxi), Hunan, 1755, citata in HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 70 – traduzione mia.

169 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 63.

nell'ecosistema, odore del fiore, consistenza, gusto, colore e forma del frutto.¹⁷⁰ Due dei nomi più comuni per il peperoncino sono *fanjiao* 番椒 e *haijiao* 海椒: questi appellativi ci aiutano ad intuire la piccantezza della spezia, l'origine straniera di uno, e la relazione con il mare dell'altro. Esistono diversi modi per coniare nuovi nomi alle piante: il primo metodo è quello composto-radice, l'altro è invece quello derivazione-affisso. Nel secondo caso, possiamo attaccare sia un prefisso che un suffisso. Per esempio, se prendiamo *jiao* 椒 come radice, gli possiamo anteporre sia *fan* 番 che *hai* 海; mentre se usiamo *la* 辣 come radice, *zi* 子 o *huo* 火, che in casi come questi non sono portatori di alcun significato, devono essere aggiunti alla fine.

Molti degli epiteti associati al peperoncino non sono però più in uso, le ragioni sono molteplici. Ad esempio, il peperoncino è ormai un condimento abituale nella nostra cucina e quindi le persone non hanno più bisogno di chiamarlo con un nome diverso. Inoltre, l'uso del pepe rosso, ha contribuito notevolmente alla diversificazione della cucina cinese, evidenziando una certa differenziazione tra la cultura culinaria nazionale e quella regionale. La moderna scienza orticola, infine, ha reso possibile classificare in modo differente piante distinte, riducendo di conseguenza l'uso di uno stesso nome per piante diverse.¹⁷¹

2.3 Integrazione del peperoncino nella tradizione cinese

Zheng Chu e Zang Xiaoman sostengono che il consumo di pepe del Sichuan, un tempo apprezzato in tutta la Cina, sia drasticamente calato nell'era Qing.¹⁷² Il Sichuan e lo Yunnan sono ancora oggi due regioni che amano il suo sapore piccante: qui, infatti, il pepe sichuanese viene spesso abbinato ai peperoncini per creare il famoso *mala* 麻辣. Tuttavia, anche dove questo è particolarmente apprezzato, il peperoncino è comunque diventato il principale condimento.¹⁷³

170 TAN Hongjiao 谭宏姣, *Gu hanyu zhiwu mingming yanjiu* 古汉语植物命名研究 (Studio sulla nomenclatura delle piante nella Cina antica), Beijing, Zhongguo shehui kexue chubanshe, 2008, p. 166, citato in HU Yiyin 胡义尹, "Lajiao mingcheng kaoshi" 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 74.

171 HU Yiyin 胡义尹, "Lajiao mingcheng kaoshi" 辣椒名称考释 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), op. cit., p. 74.

172 ZHENG Chu 郑褚 e ZANG Xiaoman 藏小满, "Chuancai shi zenyang bian la de?" 川菜是怎样变辣的? (Come è diventata piccante la cucina del Sichuan?), in *Guoxue wenhua*, vol. 4, 2009, p. 57.

173 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 50.

In cucina, il *capsicum* ha superato il pepe del Sichuan all'inizio del XIX secolo.¹⁷⁴ Questo è stato più o meno lo stesso periodo in cui il nome *lajiao* 辣椒 (pepe piccante) stava diventando comune in gran parte della Cina. Così, mentre il peperoncino sostituiva il nativo *jiao* 椒, questa coltura immigrata assumeva un nome più universale, *lajiao* 辣椒, evidenziando la sua caratteristica più rilevante: il gusto piccante.

L'esplicita identificazione del pepe rosso come spezia straniera è andata a diminuire sempre di più fino alla fine del XIX secolo: il peperoncino venne indicato come tale solamente in 120 storie locali del periodo 1671-1936. Tale cifra è significativa, indica come la spezia si sia integrata nella cultura cinese, tale per cui oggi possiamo considerarla una componente "autentica". Quindi, man mano che il pepe si integrava sempre più nella cultura cinese, la sua estraneità scompariva in gran parte: questo è un altro segno che il peperoncino stava diventando un componente proprio della cultura cinese.¹⁷⁵

Oggi, in tutta la Cina, la stragrande maggioranza delle persone, quando non si riferisce a una particolare varietà, chiama il peperoncino *lajiao* 辣椒. Sebbene la parola *lajiao* 辣椒 sia stata usata per la prima volta già nel “Mudan Ting” 牡丹亭 (Il Padiglione delle Peonie), opera drammatica appartenente al genere dell'opera cinese, scritta da Tang Xianzu negli anni della dinastia Ming nel 1598,¹⁷⁶ non è stata riproposta in nessuna storia locale almeno fino al 1733.¹⁷⁷ In effetti, come è possibile notare nella seguente tabella, tale denominazione non è stata ampiamente utilizzata nella Cina interna fino alla metà del XIX secolo. In quel periodo, l'utilizzo di *lajiao* 辣椒 era limitato a tre province, ma a fine secolo era già diffuso in diciassette delle venti province della Cina interna. All'inizio del XX secolo, quindi, il nome del pepe rosso risulta essere sia piuttosto uniforme, che condiviso su scala nazionale.¹⁷⁸

174 LAN Yong 藍勇, “Zhongguo gudai xinla” 中国古代辛辣 (L'evoluzione e la diffusione delle spezie pungenti e piccanti), op. cit., p. 15.

175 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 51.

176 TANG Xianzu 湯顯祖, “Mudan Ting” 牡丹亭 (Il Padiglione delle Peonie), 1598, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=728938>, cons. 29-09-2022.

177 JIN Hong 金鉞, “Guangxi tongzhi” 廣西通志 (Notifica del Guangxi), Guangxi, 1733, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6708>, cons. 20-01-2023.

178 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 51.



Figura 8 e 9: Mala 麻辣 ed altre spezie.

Date, divise per provincia, dei primi usi nelle storie locali del termine “<i>lajiao</i>” per indicare peperoncino	
Anni	Nome della provincia
1733-1754	Guangxi, Guangdong, Shaanxi
1802-1854	Jiangsu, Sichuan, Hubei, Hunan, Anhui, Fujian, Guizhou, Zhili
1871-1894	Jiangxi, Zhejiang, Shandong, Gansu, Taiwan, Yunnan
1903-1931	Henan, Shengjing, Shanxi

Figura 10: Primi usi nelle storie locali del termine *lajiao* 辣椒.

L'alternativa all'uso di *lajiao* 辣椒 è *haijiao* 海椒, denominazione più comune nella regione del Sichuan: tuttavia, molti articoli scientifici,¹⁷⁹ e la maggior parte delle fonti secondarie sul peperoncino nel Sichuan risalgono a dopo il 1949 che ho consultato per la redazione di questa tesi, tendono comunque ad indicarlo con *lajiao* 辣椒. Così, mentre il nazionalismo emergeva e si sviluppava in Cina, è stato nazionalizzato anche il nome del peperoncino.¹⁸⁰

Lajiao 辣椒, il nome più universalmente usato per indicare il pepe rosso, ci ricorda come l'apporto del peperoncino abbia trasformato la cultura cinese. Alla luce di ciò, Wang Maohua, Wang Cengyu e Hong Seung Tae, nel loro articolo sul peperoncino in Asia orientale, affermano con convinzione che i cinesi hanno avuto modo di apprezzare e gustare il vero sapore piccante solo dopo l'importazione del peperoncino nel Paese.¹⁸¹ Se già alla metà del XIX secolo era socialmente già ben chiaro il nuovo significato di *la* 辣, i dizionari dell'epoca sono stati molto più conservatori nel preservarne la prima definizione.¹⁸²

179 ZHENG 郑 e ZANG 藏, “Chuancai” 川菜 (Come è diventata piccante), op. cit., e TENG Youde 滕有德, “Sichuan *lajiao*” (Il peperoncino del Sichuan), in *Lajiao zazhi*, vol. 1, 2004, pp. 6-9.

180 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 51.

181 WANG Maohua 王茂華, WANG Cengyu 王曾瑜 e HONG Chengdui 洪承兌, “Lüelun lishi shang dongya sanguo *lajiao* de chuanbo zhongzhi yu gongyong fajue” 略論歷史上東亞三國辣椒的傳播種植與功用發掘 (Panoramica sulla storia, diffusione, coltivazione ed utilizzo del peperoncino in tre Paesi dell'Asia orientale), in *Zhongguo yanjiu*, vol. 101, 2013, p. 313.

182 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 51.

2.3.1 La frontiera del piccante: prima e dopo l'importazione del peperoncino

L'introduzione dei nuovi prodotti americani in Cina è stata piuttosto complessa: tale processo ha impattato sui regimi alimentari, in una trasformazione che si è estesa a lungo, anche in momenti di diffidenza e controllo di tutti i livelli di interazione sociale.

L'acquisizione delle proprietà di cibi stranieri, era assolutamente necessaria per qualunque esito sociale: la percezione comune della loro natura, era quindi un requisito imprescindibile per poterli accettare. Per riuscire a farlo, era richiesto individuare ruoli adatti ai principi espressi dalle tradizioni cinesi.

È chiaro che l'alterazione delle quantità di alimenti presenti nel Paese sia stata causata per lo più dall'accumularsi di effetti a lungo termine, causati dall'introduzione di nuovi prodotti. Allo stesso tempo, ogni singolo alimento è stato preso in considerazione in modo autonomo, in base alle sue peculiarità, con risultati differenti.

In contrasto con la frattura sociale nei consumi alimentari, avevano trovato un posto nella gastronomia di quell'epoca alcune novità.

Le diverse vie di importazione in Cina, e il semplice accesso alla cucina popolare del pepe rosso, hanno fatto sì che questo ne diventasse proprietà nazionale. La similitudine con altre spezie e erbe aromatiche, insieme con condizioni climatiche che ne favorirono la coltivazione in un vasto territorio dal clima temperato, sono stati elementi universali che ne estesero il suo raggio di influenza.

Ma da sola, l'assimilazione sensoriale alle spezie, non pare sufficiente per spiegare un successo che si presentò piuttosto repentinamente e in maniera generalizzata. L'incredibile successo del peperoncino in Cina può essere collegato al fatto che, prima del suo arrivo, si sapeva di altre spezie che avevano un sapore piccante. È possibile trovare informazioni al riguardo nei dizionari e nei testi classici dove si prova a definire, in maniera distinta, *xin* 辛 e *la* 辣.

Nel III secolo d.C. Zhang Yi 張揖, saggio della corte del secondo imperatore del regno di Wei (220-65), nel periodo dei Tre Regni (220-80), redasse un dizionario dal titolo "Guangya" 廣雅.¹⁸³ A causa della corrispondenza dei caratteri con Yan Guang 楊廣, nome di

183 ZHANG Yi 張揖, "Guangya" 廣雅, 230, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=544449>, cons. 18-12-2022.

nascita dell'imperatore Yang della dinastia Sui, all'opera venne in seguito dato il nuovo titolo di "Boya" 博雅. Questo testo è stato scritto come un'aggiunta al dizionario del III secolo a.C. "Erya" 爾雅 e include vari glossari relativi ai testi classici. Joseph Needham rilevò che gli apporti di Zhang Yi erano molto differenti da quelli dell'"Erya" 爾雅, in quanto questi contavano la registrazione di 334 piante, pur mantenendo le stesse categorie lessicali e 19 capitoli correlati ai mondi della fauna e della flora.¹⁸⁴

Il dizionario, redatto ben prima dell'importazione del peperoncino nel Paese, riporta la seguente definizione di *la* 辣:

蕝, 辛也。辛甚曰辣。

Peperato e pungente. Molto pungente come ciò che è piccante.¹⁸⁵

Anche la definizione di *la* 辣 fornita nel "Bencao gangmu" 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), un'enciclopedica raccolta di medicina, storia naturale e farmacopea cinese curata da Li Shizhen e pubblicata durante la dinastia Ming, è molto importante per la comprensione di tale paradigma:

芥似菘而有毛, 味辣。

Come la senape e il cavolo cinese ma peloso, dal gusto piccante.¹⁸⁶

Il "Kangxi zidian" 康熙字典, pubblicato nel 1716, fu il dizionario più autorevole dal XVIII secolo fino all'inizio del XX. L'Imperatore Kangxi, terzo sovrano della dinastia Qing, che ne ordinò la compilazione nel 1710, era desideroso di migliorare i precedenti dizionari e promuovere una standardizzazione del sistema di scrittura. Nel dizionario non c'è alcuna definizione della parola *la* 辣, ma c'è una chiara associazione tra i cinque sapori ed il proprio elemento naturale come indicato nel sistema delle Cinque Fasi:

五味, 金辛木酸水鹹火苦土甘。

Cinque sapori: metallo e pungente, legno e acido, acqua e salato, fuoco e amaro, terra e dolce.¹⁸⁷

184 Joseph NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, "Biology and Biological Technology", vol. 6, parte 1, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 192.

185 ZHANG 張, "Guangya" 廣雅, op. cit., citato in *Hanyu da cidian* 汉语大辞典 <http://www.hydc.com/zidian/hz/18645.htm>, cons. 18-12-2022 – traduzione mia.

186 LI 李, "Bencao gangmu" 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), op. cit., citato in *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1993, vol. 11, p. 492 – traduzione mia.

187 ZHANG Yushu 張玉書 e CHEN Tingjing 陳廷敬, "Kangxi Zidian" 康熙字典 (Dizionario di Kangxi), 1716, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/-zidian>, cons. 06-10-2022 – traduzione mia.

Nell'opera è inoltre presente un esempio di utilizzo di *xin* 辛 che identifica specifiche piante pungenti, ovvero: scalogno, aglio, erba cipollina e senape. Questo elenco, a causa della natura conservatrice delle definizioni, in particolare della propensione a far riferimento a precedenti molto più antichi, non comprendeva il peperoncino.

In “Dixiong” 弟兄 (Fratelli), uno degli undici racconti di *Panghuang* 彷徨 (Esitazione), raccolta composta a Pechino tra il 1924-25 e pubblicata nel 1926 da Lu Xun, padre della letteratura cinese moderna, vengono così descritti i sapori piccanti dello zenzero e dell'aglio:

酸的，辣的，太咸的，不要吃。

Aspro, piccante, troppo salato, immangiabile.¹⁸⁸

Solo nel corso del XX secolo è stata riconosciuta una relazione tra il termine *la* 辣 ed il peperoncino. Il legame è stato poi confermato anche da diversi dizionari del ventesimo e ventunesimo secolo.

Se lo *Hanyu da cidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese) pubblicato nei primi anni '90 del XX secolo, riporta la seguente definizione di *la* 辣:

辣味，如薑、蒜等所帶的刺激性味道。

Sapore piccante, come il sapore portato dallo zenzero, dall'aglio ecc.¹⁸⁹

È solo nella voce di *la* 辣 dello *Xiandai Hanyu cidian* 现代汉语词典 (Dizionario di cinese moderno) del 2012 che finalmente troviamo l'associazione tra il carattere *la* 辣 ed il peperoncino *lajiao* 辣椒:

像姜，蒜、辣椒等有刺激性的味道。

Dal sapore pungente ed irritante come lo zenzero, l'aglio ed il peperoncino.¹⁹⁰

Dalle definizioni analizzate, è possibile capire come il peperoncino *lajiao* 辣椒, solo con il tempo, sia diventato un significante del significato stesso di *la* 辣, e come tale associazione sia molto recente.

188 LU Xun, *Esitazione*, tr. Nicoletta Pesaro, Palermo, Sellerio Editore, 2022, citato in *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1993, vol. 11, p. 492 – traduzione mia.

189 *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1993, vol. 11, p. 492 – traduzione mia.

190 *Xiandai hanyu cidian* 现代汉语词典 (Dizionario di cinese moderno), Beijing, Shang wu yin shu guan, 2012, p. 767 – traduzione mia.

In passato, la parola *la* 辣 era usata per descrivere l'irritante sapore di alcuni aromi, come l'aglio e lo zenzero. Tuttavia, nel corso del XX secolo, *la* 辣 ha assunto un significato molto più ampio, rappresentando la piccantezza dei peperoncini. Di conseguenza, la parola ha cambiato significato sia nella lingua scritta che in quella orale.¹⁹¹

Anche se le registrazioni dell'uso culinario dei peperoncini risalgono al 1621, gli autori dei ricettari appartenenti alle *élite*, ignorarono questa spezia fino a quando Tong Yuejian 童岳荐 la incluse nel suo ricettario dal titolo “Tiao ding ji” 调鼎集 (Il calderone armonioso) scritto intorno al 1790.¹⁹² Fu così che all'inizio del XIX secolo il peperoncino venne finalmente introdotto ed integrato nel genere a cui di fatto apparteneva.

Due storie locali della regione del Zhejiang testimoniano come l'aroma piccante del peperoncino ed il suo uso in cucina cominciarono ad essere apprezzati anche dalle *élite*. La prima è una gazzetta del 1686 della prefettura di Hangzhou, dove il peperoncino viene chiamato “melanzana piccante”:

There is another slender and long variety. Its color is pure cinnabar. Several can be placed in a pot for pleasure. It is called spicy eggplant. It is inedible.¹⁹³

La seconda è un dizionario geografico del 1776 del dipartimento di Haining, dove ne viene descritto uno dei tanti usi in cucina:

Durante i mesi invernali se ne mette un po' nelle zuppe e nel cibo. Quelle tonde e sottili sono chiamate melanzane celesti.¹⁹⁴

Gli autori di questo documento riconoscono che il peperoncino può essere impiegato nelle zuppe, e che ne vengono coltivate diverse varietà.

2.3.2 I paradigmi del piccante: zenzero, aglio e senape

Riferendoci alle fonti classiche e non solo, i peperoncini sono stati considerati degli ottimi sostituti dello zenzero, dell'aglio e della senape: ciò è stato dimostrato anche nell'analisi delle

191 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 53-54.

192 TONG Yuejian 童岳荐, “Tiao ding ji” 调鼎集 (Il calderone armonioso), 1790, in *Baidu Baike* <https://baike.baidu.com/item/%E8%B0%83%E9%BC%8E%E9%9B%86/2018693?fr=aladdin>, cons. 19-12-2022.

193 “Hangzhou fuzhi” 杭州付志 (Gazzetta di Hangzhou), Zhejiang, 1686, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 54.

194 ZHAN Xiaoceng 戰效曾, “Haining zhouzhi” 海寧州志 (Gazzetta della vice-prefettura di Haining), Zhejiang, 1776, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92441>, cons. 21-01-2023 – traduzione mia.

definizioni precedenti. Per ciascuno di questi aromi, tuttavia, l'equivalenza è spesso limitata a una particolare regione o a un particolare periodo storico. Mentre sostituzioni specifiche hanno aiutato il pepe rosso a guadagnare popolarità in particolari aree, è importante sottolineare che in quei luoghi il *capsicum* veniva usato in molti modi.

Poiché lo zenzero ha un sapore pungente e quasi piccante, la sostituzione con il peperoncino era quasi logica. In Cina lo zenzero era conosciuto come *jiang* 姜 già ai tempi dei Zhou, se non prima.¹⁹⁵ La radice di zenzero è nativa dell'India, del Sud-est asiatico e della Cina meridionale. Questa pianta perenne, il cui uso è riconosciuto sia da un punto di vista culinario che medico, è stata uno dei principali prodotti esportati dall'India e dalla Cina verso il Vecchio Mondo a scopi terapeutici. In Cina, lo zenzero è coltivato nelle province meridionali e centrali, con alcune aree di produzione anche a nord, come lo Shandong: lo zenzero prodotto al sud risulta più saporito e più adatto alla conservazione rispetto a quello coltivato in altre parti del paese, la maggior parte dello zenzero conservato che viene venduto ed esportato proviene proprio da quella regione. Lo zenzero veniva consumato in Cina, in una vasta gamma di modi fin dall'antichità. Nella dinastia Tang, lo si usava già sia in medicina che in cucina, e con esso si faceva, ad esempio, la carne aromatizzata allo zenzero, come anche il tè ed il vino allo zenzero, o una particolare bevanda a base di zenzero e miele.¹⁹⁶

Il gusto robusto e piccante dell'aglio, unito all'intenso profumo che emana, lo rende un condimento ideale per aggiungere sapore ai piatti in cucina. Ma non solo: secondo quanto attestato dalla scienza e dalle tradizioni popolari, si ritiene che abbia particolari proprietà benefiche.

Le fonti attestano che in epoca Han, le fasce più povere della popolazione dell'Asia centrale, della Cina e del Medio Oriente, mangiavano spesso aglio, scalogno e porri. Oggi, questo prodotto è coltivato in tutto il mondo, ma le sue origini sono da attribuire proprio a quei Paesi. Con i Tang, l'aglio era apprezzato per la sua capacità di scaldare ed energizzare: i bulbi venivano spesso messi in salamoia e serviti come condimenti sia in piatti freddi che in zuppe calde per contrastare il freddo invernale. In epoca Song veniva consumato tutti i giorni

¹⁹⁵ HU, *Food plants*, op. cit., pp. 147-151.

¹⁹⁶ Frederick J. SIMOONS, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*, Boston, CRC Press, 1999, pp. 370-371.

assieme ad esempio a riso, olio e salsa di soia. Ai tempi della dinastia Ming, chi viaggiava nello Shangdong poteva trovare nelle locande riso, pane al vapore ed aglio.¹⁹⁷

Tra le fonti, l'utilizzo della senape in Cina, è attestato già nello "Shijing" (Classico delle Odi) 诗经, la più antica raccolta di testi poetici di cui si ha conoscenza.¹⁹⁸

In epoca Tang veniva coltivata nel nord del Paese la senape bianca (*Brassica alba*), una varietà di origine occidentale dai grandi semi bianchi, conosciuta anche con il nome di "senape di Shu". Il sapore della senape bianca era molto più forte ed acre dell'autoctona senape cinese (*Brassica chinensis* variante *oleifera*).¹⁹⁹

Nel "Dongjing Meng Hua Lu" 東京夢華錄 (La capitale orientale: un sogno di splendore),²⁰⁰ libro di memorie scritto da Meng Yuanlao 孟元老 (c. 1090-1150) negli anni dell'invasione Jin del nord della Cina, l'autore descrive in maniera dettagliata e nostalgica la vita urbana, i prodotti stagionali, le tradizioni e le feste a Dongjing – capitale dei Song settentrionali, attuale Kaifeng. Mentre i ricchi del Sud potevano godere tutto l'anno di una vasta varietà di ortaggi, sia a foglia che a radice, al nord e con l'arrivo dell'inverno, la disponibilità di verdure fresche diventava limitata. Cavoli, senape, cipolle, spinaci, rape, cetrioli, verdure meno conosciute, come erbe di montagna e asparagine, erano tra i pochi ortaggi che si potevano trovare durante questo periodo.²⁰¹

Le abitudini alimentari delle classi più povere sono state ben documentate dal magistrato Huanan, che servì alla corte Qing attorno agli anni Cinquanta del Settecento. Egli si interessò di diete locali, di come conservare il cibo ed esplorare sapori e varietà. Nei suoi scritti ci parla, ad esempio, dell'uso di salse aromatiche a base di fagioli o cereali, ma anche di come queste, al pari della senape e del pepe, fossero usate per allontanare gli insetti.²⁰²

197 Ivi, pp. 155-158.

198 CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture*, op. cit., p. 28.

199 Ivi, p. 112.

200 MENG Yuanlao 孟元老, "Dongjing Meng Hua Lu" 東京夢華錄 (La capitale orientale: un sogno di splendore), 1126, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=712358>, cons. 19-12-2022.

201 CHANG (a cura di), *Food in Chinese Culture*, op. cit., p. 155.

202 Ivi, p. 265.

CAPITOLO 3

ASPETTO MEDICO: IL PEPERONCINO, CONCEZIONI MEDICHE E IMMAGINI DELLA SALUTE

三个辣椒，顶件棉袄。

[Mangiare] tre grossi peperoncini è come indossare una giacca di cotone.

Fino al 1621, anno di pubblicazione del “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), i peperoncini erano semplicemente un'aggiunta gustosa alla cucina cinese: solo da quel momento in poi iniziarono a essere considerati anche per le loro proprietà medicamentose. Circa un secolo dopo, questi usi medici erano talmente radicati che venivano già descritti come qualcosa di straordinario. L'integrazione dei peperoncini nei tradizionali sistemi di classificazione medica cinese, combinata con le prove dell'impatto del loro consumo sulla salute, è stata essenziale per questi adattamenti. L'importanza di tale adozione e integrazione, si è sovrapposta alle classificazioni mediche, per influenzare anche gli aspetti degli usi culinari del pepe rosso.

Date le connessioni tra sapore e salute, molti articoli che potevano essere etichettati come cibo o aromi, erano usati anche per scopi medicinali, come si vede chiaramente nel titolo del primo testo "medico" che include il *capsicum*, ovvero lo “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili) del 1621.²⁰³ Quest'opera, oltre ad essere il primo testo medico a includere i peperoncini, è anche la prima fonte che li collocava esplicitamente come condimento in cucina: proprio perché, talvolta, la preparazione di medicine, si sovrapponeva direttamente alla preparazione del cibo. Nel suo testo medico del 1771, Xu Wenbi descrisse come usare il pepe rosso nella preparazione di un medicinale: “Per preparare una medicina, taglia finemente il peperoncino, mescolalo con il grasso di maiale e friggi tutto come per

²⁰³ “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), 1621, citata in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 78.

preparare un piatto”.²⁰⁴ La medicina è quindi in realtà descritta come un semplice “piatto” di cibo.²⁰⁵

Nel tardo periodo imperiale, gli approcci alla comprensione del corpo, della medicina, del cibo, delle malattie, dei disturbi e delle terapie, erano un'intricata rete di idee interconnesse e talvolta contraddittorie. Il noto storico della Medicina Tradizionale Cinese (MTC) Paul Unschuld sostiene che in Cina: “[...] one encounters, over the last two thousand years, an enormous variety of differently conceptualized systems of therapy, partly overlapping, partly antagonistic, all of which are representative of Chinese culture”.²⁰⁶ Con il passare del tempo, i professionisti hanno costruito un complesso sistema di diagnosi e trattamento, integrando sistemi che in teoria potrebbero apparire contraddittori o incompatibili. Unschuld sostiene che esistono due principali prospettive nel campo della MTC: una basata sull'interconnessione e corrispondenza di diagnosi e cure derivate da teorie, l'altra sostenuta proprio sull'osservazione di risultati di queste.²⁰⁷ I praticanti della MTC, sia nel passato che nel presente, tendono a seguire entrambi gli approcci contemporaneamente.

In questo capitolo, inizio esaminando come gli autori abbiano inserito il peperoncino nei sistemi correlativi, per poi rivolgermi a un'analisi dei trattamenti derivati dall'osservazione.

Nonostante alcune caratteristiche dannose del *capsicum* individuate da alcuni autori, oggi il pepe rosso si è persino trasformato in un importante integratore alimentare per il mantenimento generale di una buona salute. La MTC ha fatto del peperoncino una parte indispensabile della cultura nazionale. In conclusione, l'assimilazione del pepe rosso nelle pratiche mediche è stata una componente essenziale della sua naturalizzazione.

204 XU Wenbi 徐文弼, “Xinbian shoushi chuanzhen” 新編壽世傳真 (Nuovo studio sulle verità della longevità), 1771, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=453499>, cons. 16-01-2023 – traduzione mia.

205 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 77-78.

206 Paul U. UNSCHULD, *Medicine in China: a history of pharmaceuticals*, Berkeley, University of California Press, 1986, p. 4.

207 *Ivi*, p. 5.

3.1 Il cibo nella Medicina Tradizionale Cinese e nella dietetica cinese: una panoramica

Da sempre, l'uomo ha avuto la necessità di nutrirsi. La scelta di cosa mangiare è stata fin dall'inizio un'esperienza basata su elementi semplici: il colore, l'odore, l'aroma e il gusto. Il cibo è stato scelto in base ai suoi attributi sensoriali, in modo da soddisfare l'appetito.²⁰⁸

La medicina occidentale affronta il cibo con uno studio analitico che distingue in primo luogo le varie categorie degli alimenti partendo dalla loro struttura: le proteine, gli zuccheri, i grassi, le vitamine, i sali minerali e l'acqua sono la base della nostra alimentazione. Essi, a loro volta, sono costituiti da elementi che la biochimica ci insegna a distinguere tra loro: gli aminoacidi sono i mattoni con cui sono costruite le proteine, i monosaccaridi e i disaccaridi si legano in glucidi di struttura più complessa. In realtà, si può osservare il fenomeno in maniera ancora più analitica, e rendersi conto che tutti questi mattoni sono costruiti da atomi semplici come il carbonio, l'idrogeno e l'ossigeno che si legano tra loro.²⁰⁹

La MTC, radicata negli albori della civiltà cinese, ha sempre riconosciuto la grande importanza dell'alimentazione. Anche le conoscenze dietetiche hanno dunque radici antiche, si disinteressano della struttura chimica o biochimica dei costituenti fondamentali dell'alimentazione e di come questi vengano assimilati, e si basano sullo studio degli impalpabili sapori ed odori emanati dai cibi, elementi che “parlano” delle proprietà nascoste nell'alimento, e che secondo la medicina tradizionale sono l'energia (*qi* 气) che si libera dalla forma (*xing* 形). Tutta la medicina cinese pone una grande attenzione al concetto di energia, tanto che diversi autori le hanno attribuito la significativa denominazione di “medicina energetica”.

Alla luce di ciò, la logica considerazione da fare riguarda per l'appunto l'energia contenuta nei cibi, che è anche presente in noi: quando assumiamo cibo, questo trasmette la sua energia. L'affermazione “siamo ciò che mangiamo” è, con tali premesse, di una evidenza assoluta.²¹⁰

208 Massimo MUCCIOLI, Margherita PIASTRELLONI e Attilio BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, “Quaderni di medicina naturale XV-XVI”, Civitanova Marche, Rivista Italiana di Medicina Tradizionale Cinese, 2000, p. 3.

209 Massimo MUCCIOLI, Margherita PIASTRELLONI e Attilio BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 2, “Quaderni di medicina naturale XVII-XVIII”, Civitanova Marche, Rivista Italiana di Medicina Tradizionale Cinese, 2001, p. XIII.

210 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., pp. 3-4.

La pratica della dietetica si è consolidata ed arricchita nel tempo attingendo dalle esperienze, dalle osservazioni e dalle conoscenze di secoli. Da sempre la dietetica è stata considerata una delle branche fondamentali della MTC, particolarmente nota ai medici farmacologi, in quanto “farmacologia e dietetica hanno la stessa origine”,²¹¹ e si basano sulla stessa sistematizzazione teorica.

La dietetica cinese, al pari delle altre discipline della MTC, è il risultato dell'acuta intuizione e della meticolosa osservazione di azioni, reazioni e trasformazioni che gli alimenti determinano nel nostro corpo. Selezionare gli alimenti in base alla vitalità (*jing* 精), forma (*xing* 形), natura (*qi* 气), sapore (*wei* 味), odore (*qiwei* 气味) sarà perciò determinante per il riequilibrio che riescono ad apportare a situazioni energetiche opposte alle proprie. Per compensare i disordini interni, dobbiamo individuare alimenti che siano in grado di rafforzare l'energia in caso di insufficienza, muovere quella stazionaria o bloccata, riscaldare se c'è troppa freddezza, raffreddare se c'è troppa caldo, ed essere diretti verso un organo specifico se la sua funzione è compromessa. Il fine è quello di mantenere o recuperare il normale funzionamento dei nostri organi.²¹²

La dietetica cinese si differenzia da quella occidentale in quanto energetica e qualitativa: di ogni cibo cerca di capire natura, sapore e movimento dell'energia. Si distinguono così le cinque nature (fredda, fresca, neutra, tiepida e calda) e i cinque sapori (amaro, piccante, acido, dolce e salato).

Se la dietetica occidentale compone la dieta in base agli equilibri fra costituenti biochimici dei cibi, e fra gli apporti di energia chimica degli stessi, la MTC ne studia quella sottile ed impalpabile forza che traspira dal cibo, ne studia l'impatto con l'organismo, che è in definitiva un incontro tra due energie: quella del cibo, e quella altrettanto eterea, che permea il nostro corpo.

Alla dietetica cinese – che è nata in era prescientifica – non interessa molto sapere che tipo di

211 *Yao shi tong yuan* 药食同源 - “Alimenti e farmaci hanno la stessa origine” è un antico detto, che ha due significati: il primo è che le medicine e gli alimenti sono comparsi contemporaneamente; il secondo è che molti cibi hanno un effetto curativo e molte sostanze medicinali possono essere consumate come cibo.

(“Yao shi tong yuan” 药食同源 (Alimenti e farmaci hanno la stessa origine),

[https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E9%A3%9F%E5%90%8C%E6%BA%90/10695493?](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E9%A3%9F%E5%90%8C%E6%BA%90/10695493?fr=aladdin)

[fr=aladdin](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E9%A3%9F%E5%90%8C%E6%BA%90/10695493?fr=aladdin), cons. 21-01-2023).

212 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 19.

glucidici è presente nel cetriolo e quante e quali fibre e sali minerali o oligoelementi,²¹³ le interessa invece riconoscere la natura ed il sapore di questo ortaggio: il cetriolo è di natura fresca e dolce e perciò è adatto a pazienti che presentano segni di calore o insufficienza dello *yin* 阴. Lo stesso accade anche per il peperoncino di cui la dietetica occidentale studia farmacodinamica²¹⁴ e farmacocinetica²¹⁵ della capsaicina, mentre quella cinese ne sottolinea il sapore piccante adatto a promuovere la sudorazione ed a trattare segni di ristagno.

Le regole delle dietetiche cinese ed occidentale sono molto diverse, ma, proprio perché studiano l'alimentazione da due versanti così lontani, né contrastano tra loro, né, a maggior ragione, si oppongono. Ad esempio, nel trattamento dell'obesità, se può risultare utile il computo delle calorie in favore di una dieta maggiormente equilibrata come si fa in Occidente, dall'altro, la distinzione cinese tra cibi caldi e freddi e tra cibi umidi o secchi conferisce alla dieta quella marcia in più.

Un altro aspetto importante della dietetica cinese, consiste nella sua capacità di far recuperare una sorta di giusta istintività nel consumo dei cibi: il nostro organismo tende naturalmente a indirizzarsi verso gli alimenti che lo assecondano, ed a rifiutare o moderare il consumo di quelli che lo contrastano. La dietetica cinese ci fa capire perché, ad esempio, chi presenta segni di calore ricerchi cibi freschi, o chi soffre di anemia si nutra di alimenti che “nutrono il sangue”, inoltre, la disciplina, potenzia e corregge il nostro istinto naturale.

Un ulteriore elemento da evidenziare della dietetica cinese, è il suo interesse per la natura dei sapori degli alimenti, e per i vari metodi di cottura che possono esaltare la caratteristica di un cibo o alterarla. La disciplina, oltre a studiare le caratteristiche dei cibi, al tempo stesso tratta i metodi di cottura e l'uso delle spezie, non solo in termini biochimici, ma anche sapendone dosare con sapienza natura, sapore e gusto nella preparazione di un piatto. Ad esempio, due

213 Gli oligoelementi, o microelementi, sono i minerali che, pur presenti nel nostro organismo solo in piccole quantità o addirittura in minime tracce, svolgono funzioni biologiche importanti. (*Oligoelementi*, in “Istituto Superiore di Sanità”, <https://www.epicentro.iss.it/sali/oligoelementi>, cons. 21-01-2023).

214 Parte della farmacologia che studia le azioni svolte dai farmaci sull'organismo e le relazioni fra la concentrazione di farmaco presente all'interno dell'organismo e gli effetti farmacologici che tale farmaco è in grado di produrre sull'organismo stesso. (*Farmacodinamica*, in “Treccani”, https://www.treccani.it/enciclopedia/farmacodinamica_%28Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica%29/#~:text=Parte%20della%20farmacologia%20che%20studia,di%20produrre%20sull'organismo%20stesso, cons. 21-01-2023).

215 Ramo della farmacologia che analizza le modalità di assorbimento, distribuzione, trasformazione biologica ed eliminazione dei farmaci da parte dell'organismo. (*Farmacocinetica*, in “Treccani”, <https://www.treccani.it/enciclopedia/farmacocinetica/>, cons. 21-01-2023).

foglie di maggiorana o di menta possono essere adatte a “rinfrescare” un cibo troppo focoso, mentre uno spicchio d’aglio, una fettina di zenzero o una punta di peperoncino possono “riscaldare” uno troppo freddo: in questa maniera la natura del piatto tenderà alla neutralità, una buona dote sia per il palato che per la digeribilità.²¹⁶

La tradizione attribuisce l’inizio di queste tecniche al mito dell’imperatore Shen Nong, il quale era preoccupato per la salute del suo popolo, poiché, come afferma il “Huainan Zi” 淮南子 (Libro del Principe del Huainan):

Gli antichi abitanti della Cina si nutrivano di carne e bevevano sangue, raccoglievano a caso i frutti della terra. Non avendo nessuna conoscenza di ciò che fosse commestibile mangiavano di tutto e facilmente si intossicavano. Shen Nong insegnò loro l’arte della coltivazione dei cinque cereali, insegnò a distinguere gli alimenti più adatti per l’alimentazione e selezionò (sapori e proprietà) dei cento rimedi per curare il suo popolo.²¹⁷

È stato osservato che su alcune ossa oracolari di bue risalenti alla dinastia Shang (XVI-XI a.C.) ci sono incisioni con iscrizioni, in caratteri molto diversi da quelli utilizzati oggi, relative alla coltivazione di certi cereali come riso e mais, nonché alla loro distillazione. Si credeva inoltre che il vino, avesse la proprietà di “scacciare il male e i malvagi”, ed è così che ha cominciato ad essere usato anche come medicina.²¹⁸

Con la diffusione dell’agricoltura e l’utilizzo del fuoco, l’uomo cominciò a nutrirsi di cibi cotti e più elaborati, ampliando le sue possibilità alimentari e dando inizio ad una vera e propria cultura dietetica. Durante la dinastia Zhou (XI-221 a.C.) a corte era presente la figura del medico dietologo, quest’ultimo aveva il compito di salvaguardare la salute dell’imperatore curandone l’alimentazione a seconda delle stagioni al fine di prevenirne le malattie.²¹⁹ Il “Zhou Li” 周礼 (Libro dei Riti degli Zhou) afferma che:

La dieta dell’imperatore deve abbinare le ricche proprietà dei cereali migliori, le carni più prelibate e le bevande più gustose con la prelibatezza di piatti [...] i piatti di carne e verdure devono essere consumati tiepidi, com’è tiepida l’aria in primavera, le creme e le zuppe devono essere calde come l’estate, le salse fresche come l’autunno e le bevande fredde come l’inverno. Ogni stagione richiede sapori diversi: più

216 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 2, op. cit., pp. XIII-XV.

217 LIU An 刘安, “Huainan Zi” 淮南子 (Libro del Principe del Huainan), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/huainanzi>, cons. 13-01-2023, citato e tradotto in MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 9.

218 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., pp. 9-10.

219 *Ivi*, p. 10.

acido in primavera, più amaro in estate, piccante in autunno e salato in inverno. I sapori neutri e dolci vanno usati per armonizzare e bilanciare i gusti più forti.²²⁰

Nel periodo delle Primavere ed Autunni (770-746 a.C.) la medicina conobbe un fiorente sviluppo, e si cominciò a prestare sempre di più attenzione alle norme di conservazione dei cibi, all'igiene, all'uso corretto degli alimenti.²²¹ Ciò è ben sottolineato da un passaggio del “Lü Shi Chunqiu” 吕氏春秋 (Primavere e autunni di messer Lü):

Un abuso di sapori forti o cibi troppo elaborati può essere l'inizio di una malattia: bisogna seguire una dieta regolare con cibi semplici ed appropriati alla stagione per non danneggiare il fisico. Il segreto sta nell'utilizzare quantità di cibo proporzionate – né troppo scarse da soffrire la fame né troppo abbondanti da essere sempre sazi – e fare attenzione allo stato d'animo di quando si mangia: se si è tranquilli e non si hanno troppi pensieri la digestione sarà facilitata e ne trarrà beneficio ogni parte dell'organismo (che riceverà nutrimento sufficiente per svilupparsi dinamicamente). Bisogna masticare il cibo con cura e sedersi a tavola in maniera composta, con la schiena ben dritta e senza appoggiarsi né stare continuamente piegati.²²²

Durante il periodo dei Regni Combattenti (475-221 a.C.), l'Imperatore Giallo raccolse tutto il sapere medico esistente in un testo dal titolo “Huangdi Neijing” 黄帝内经 (Testo classico di medicina interna dell'Imperatore Giallo).²²³ Si tratta di uno dei testi più famosi della MTC.²²⁴ In questo testo vengono evidenziati i principi fondamentali della medicina cinese, come lo *yin* 阴 e lo *yang* 阳, e la dottrina delle Cinque Fasi. Inoltre, vengono riportati vari riferimenti sulla dietetica, con la massima “cura con le medicine, guarisci con i cibi”, per dimostrare l'importanza dell'alimentazione come mezzo terapeutico.

Durante la dinastia Han, la Cina godette di un'importante spinta culturale. La conseguenza di consistenti scambi commerciali fu la diffusione di alimenti come noci, fichi, angurie, melograni, zucche, coriandolo e aglio, che vennero inclusi nella farmacopea cinese insieme ai prodotti più consueti. I testi di farmacologia dell'epoca ne documentarono l'utilizzo.²²⁵

220 “Zhou Li” 周礼 (Libro dei Riti degli Zhou), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/rites-of-zhou>, cons. 13-01-2023 citato e tradotto in *Ibid.*

221 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 10.

222 LÜ Buwei, *The annals of Lü Buwei*, op. cit., citato e tradotto in *Ibid.*

223 “Huangdi neijing” 黄帝内经 (Testo classico di medicina interna dell'Imperatore Giallo), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/huangdi-neijing>, cons. 13-01-2023.

224 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., pp. 10-11.

225 *Ivi*, p. 11.

Alla fine della dinastia degli Han, l'impero cinese divenne instabile a causa di guerre e rivolte che portarono alla suddivisione in Tre Regni. Presto, nel 265, la dinastia Jin prese il controllo, ma la sua fine arrivò con l'invasione di popoli turchi, mongoli, tungusici ed unni. Fu solo nel 581 che l'impero riuscì a ricostruirsi per un breve periodo sotto la dinastia Sui (581-618), alla quale succedette la dinastia Tang (619-907). Durante questo lasso di tempo, Sun Simiao (581-682) un medico di grande fama e di profonda erudizione, scrisse un'opera intitolata “Beiji qianji yaofang” 備急千金要方 (Prescrizioni dal Valore di Mille Pezzi d'Oro).²²⁶ In questa, egli divide gli alimenti in frutta, carne, legumi e verdure, fornendo informazioni sui loro sapori, funzioni, principali proprietà terapeutiche e modalità di preparazione.²²⁷

Con l'avvento della dinastia Song (960-1279), in Cina iniziò un periodo di prosperità economica e di forte interesse nei confronti della medicina e delle scienze. Nel 1057, venne istituito un “Ufficio per la Revisione di Libri Medici”, che facilitò la diffusione e la conoscenza delle discipline mediche. Da tale servizio di stato uscirono importanti testi di dietetica, come la farmacopea in 31 volumi di Tang Shenwei dal titolo “Zhenlei Bencao” 證類本草 (Materia Medica Classificata)²²⁸ in cui vengono suddivisi in diverse categorie più di 1740 farmaci.²²⁹

Se durante la dinastia Yuan (1271-1368) l'Ufficio per la Revisione dei Libri Medici continuò la sua opera di divulgazione, fu con la dinastia Ming (1368-1644) che cominciò un nuovo prospero periodo per la Cina e per gli studi di medicina. Visse in tale epoca Li Shizhen, eminente medico naturalista, nato e cresciuto in una famiglia di medici, ed autore di ben 12 opere, tra cui il “Bencao Gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica):²³⁰ testo in 52 volumi che elenca ben 1892 farmaci di ogni tipo, fonte particolarmente interessante e ricca in quanto utilizza e cita anche materiale di trattati e monografie di dietoterapie andati perduti.²³¹

226 SUN Simiao 孫思邈, “Beiji qianji yaofang” 備急千金要方 (Prescrizioni dal Valore di Mille Pezzi d'Oro), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=236578>, cons. 13-01-2023.

227 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 12.

228 TANG Shenwei 唐慎微, “Zhenlei Bencao” 證類本草 (Materia Medica Classificata), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=736588>, cons. 13-01-2023.

229 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 13.

230 LI 李, “Bencao gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), op. cit..

231 MUCCIOLI, PIASTRELLONI e BERNINI, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, op. cit., p. 14.

Le opere di dietetica in epoca Qing (1644-1911) si fanno ancora più numerose, perché c'è un'attenzione crescente da parte di medici alle questioni alimentari. Sono di questo periodo testi di particolare valore, quali: lo “Shiwu Bencao Huizuan” 食物本草會纂 (Enciclopedia di Materia Medica Alimentare) in 12 volumi,²³² ed il “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al Compendio di Materia Medica) di Zhao Xuemin.²³³

3.2 I *bencao* 本草 e la Medicina Cinese

Le raccolte di storia naturale farmaceutica, o *bencao* 本草, forniscono un'enorme quantità di informazioni sulla medicina e sulla natura. Non tutti gli scritti trattano gli stessi temi: alcuni si soffermano sugli aspetti farmacologici, altri ancora sull'alchimia e la chimica, oppure sulla botanica.²³⁴ Ma ciò che accomuna questi trattati è il modo in cui espongono i contenuti: tutti si concentrano sulla descrizione dettagliata di singoli rimedi medicinali e dei loro diversi aspetti.²³⁵

Un'analisi del termine *bencao* 本草 e dei significati a esso attribuiti nel corso dei secoli, può aiutarci a capire meglio le ragioni che hanno spinto diversi studiosi, perlopiù cinesi, a raggruppare, come già accennato, opere anche piuttosto diverse fra loro in questo unico genere letterario.

L'origine del significato dei due caratteri *ben* 本 e *cao* 草 non è ancora stata determinata in maniera univoca. Le prime occorrenze del termine, che risalgono allo “Han shu” 汉书 (Libro degli Han), non consentono ancora di legarne il significato a specifiche opere letterarie. In questo testo, infatti, così come in altri successivi, i caratteri *ben* 本 e *cao* 草 sembrano indicare un'area dello scibile umano, per lo più identificabile con le scienze farmacologiche, o con coloro che le padroneggiavano.²³⁶

Ci sono state molte discussioni intorno alla traduzione di *bencao* 本草. Tenendo conto di quanto detto, è particolarmente intuitivo tradurre il termine con "erbario". Tuttavia, non è la

232 “Shiwu bencao hui zuan” 食物本草會纂 (Enciclopedia di Materia Medica Alimentare), in *Library of Congress*, <https://www.loc.gov/item/2014514195/>, cons. 13-01-2023.

233 ZHAO Xuemin 趙學敏, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), 1871, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=303463>, cons. 13-01-2023.

234 NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, vol. 6, parte 1, op. cit., pp. 221.

235 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 80-81.

236 UNSCHULD, *Medicine in China*, op. cit., p. 13.

scelta più opportuna, poiché questi trattati non si limitavano a descrivere il mondo vegetale, ma includevano anche informazioni relative al regno minerale e animale. Anche il termine "farmacopea" non è sempre adatto, dato che indica propriamente un'opera realizzata su commissione dell'autorità con lo scopo di permettere ufficialmente l'uso e la vendita di sostanze medicinali.²³⁷ Per questo, Joseph Needham suggerisce la traduzione di "(raccolta o compendio di) storia naturale farmaceutica", oppure "*materia medica*" nei casi in cui ci si riferisca a trattati di natura prettamente farmacologica.²³⁸

I testi di *materia medica* in Cina sono molti, nel Paese la "letteratura farmaceutica"²³⁹ ha infatti una lunghissima tradizione. Nel 1957 Long Bojian compilò un catalogo di tutti i *bencao* 本草 esistenti, arrivando a contarne ben 278.²⁴⁰ Needham, nel riportare queste informazioni all'interno della sua *opera magna*, propone invece una stima differente: "[...] it would be a fair guess that for every book which has come down to us at least three others have perished, so one might not be far wrong in placing the total number at something like 1500 treatises".²⁴¹

Se è con lo "Shennong bencao jing" 神農本草經 (Classico delle erbe di Shennong)²⁴² che incontriamo per la prima volta una sistematizzazione delle conoscenze relative a piante e sostanze medicinali, presentate in una raccolta che le classifica secondo precisi criteri organizzativi,²⁴³ le prime annotazioni relative all'uso di sostanze medicinali ricorrono, in realtà, in testi ancora più antichi, come lo "Shijing" (Classico delle Odi) 诗经 (VI a.C.) e lo "Shanhai jing" (Libro dei Monti e dei Mari) 山海经 (III a.C.).²⁴⁴

237 Ivi, p. 6.

238 NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, vol. 6, parte 1, op. cit., p. 225.

239 Lucio SOTTE, *La nascita e lo sviluppo della medicina cinese e della farmacologia: dai tempi mitici al VI secolo d.C.*, in "Lucio Sotte: Agopuntura e Medicina Tradizionale Cinese", 2017, <https://www.luciosotte.it/la-nascita-lo-sviluppo-della-medicina-cinese-della-farmacologia-dai-tempi-mitici-al-vi-secolo-d-c/>, cons. 15-01-2023.

240 LONG Bojian 龙伯坚, *Xiancun bencao shulu* 现存本草书录 (Studio bibliografico sui *bencao* esistenti), Renmin weisheng chubanshe, Pechino, 1957.

241 NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, vol. 6, parte 1, op. cit., pp. 222.

242 "Shennong bencao jing" 神農本草經 (Classico delle erbe di Shennong), II-I a.C., in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=580853>, cons. 15-01-2023.

243 Carla NAPPI, *The Monkey and the Inkpot: Natural History and Its Transformations in Early Modern China*, Cambridge Massachusetts, Harvard University Press, 2009, pp. 27-32.

244 Lucio SOTTE, *La nascita e lo sviluppo della medicina cinese*, op. cit..

Da oltre quattro secoli, il “Bencao gangmu” (Compendio di Materia Medica) 本草綱目 è considerato l'opera più completa in materia di rimedi medicinali. Comprende 1892 preziosi elementi di conoscenza, descrivendo in dettaglio diversi ambiti, come quello medico, farmacologico, botanico, zoologico, mineralogico e chimico.²⁴⁵ Un'impresa che fu portata a termine da Li Shizhen (1518-93) nel 1578 e pubblicata per la prima volta nel 1596, diventando da allora uno dei maggiori *bencao* 本草.²⁴⁶

Li, originario della provincia dello Hubei, non riuscendo ad assolvere con successo l'esame imperiale da funzionario provinciale, decise di seguire le orme dei suoi antenati e di dedicarsi alla medicina. Riflettendo sulle imprecisioni presenti nei testi medici a sua disposizione, decise di intraprendere un accurato progetto di ricerca e verifica, con il fine di allineare il contenuto dei testi del passato con quanto da egli stesso provato. Nei successivi trent'anni lesse voracemente, accumulando un elenco di circa 800 libri. E non finì qui: partì in viaggio alla ricerca di fonti locali, chiedendo consiglio a medici, guaritori, coltivatori di erbe e molti altri. Dallo Hebei allo Hunan, dallo Hubei al Jiangsu, Li si dedicò allo studio, sperimentando anche sui suoi pazienti e su sé stesso.²⁴⁷

Sono molti gli scienziati moderni ad avere un'importante considerazione di Li. Su tutti, lo stesso Needham lo descrive come “[...] the prince of pharmacists [...]” e “[...] probably the greatest naturalist in Chinese history [...]”.²⁴⁸ Invece Carla Nappi, storica della scienza e della salute cinese, afferma che: “Li designed his work as a melting of the literatures of medicine and natural history into one monument to his own erudition and to the awesome multivalence of the natural world”.²⁴⁹

In realtà, il lavoro di Li è importante per questa tesi solo indirettamente, poiché esso, nonostante fornisca una definizione di *la* 辣, già analizzata nel capitolo precedente, non include alcuna voce descrittiva sul peperoncino nella sua opera. Se gli autori tardo imperiali fanno riferimento ad alcune piante nel lavoro di Li, dicendo che queste descrivevano proprio il pepe rosso, in realtà, nessuna di queste si riferiva proprio al *capsicum*.²⁵⁰

245 LI Shizhen 李时珍, “Bencao gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), op. cit..

246 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 81.

247 Ivi, pp. 81-82.

248 NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, vol. 6, parte 1, op. cit., p. 308.

249 NAPPI, *The monkey*, op. cit., p. 21.

250 NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, vol. 6, parte 1, op. cit., pp. 308-321.

La prima volta che il peperoncino venne menzionato in un testo medico, fu nell'anonimo “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili) del 1621.²⁵¹ Interessante notare come, prima di allora, tutte le edizioni dell'opera, come quelle del 1550, del 1593 e del 1620, non ne parlassero, come neanche quelle pubblicate dopo, nel 1624 e nel 1691.²⁵²

Un'altra importante farmacopea per lo studio dei peperoncini sono gli emendamenti, i commenti e le critiche di Zhao Xuemin (1719-1805) all'opera di Li Shizhen. Il contributo di Zhao, il cui fine è quello di colmare le lacune del lavoro di Li, è intitolato “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica).²⁵³ Per la compilazione dell'opera, Zhao, cercò di integrare quanto riportato nei numerosi testi consultati, con le proprie esperienze, date principalmente dal viaggiare e dal consultare opere pubblicate a livello regionale, o particolari edizioni copiate a mano. L'opera contiene il più lungo passaggio sul *capsicum* di epoca tardo imperiale; questa, una volta conclusa attorno al 1803, venne pubblicata nel 1871 e incorporata nell'opera di Li. Di conseguenza, le edizioni successive del testo di Li, includono anche le integrazioni di Zhao, e forniscono una valutazione approfondita sui benefici medici dei peperoncini.²⁵⁴

3.3 Integrazione del peperoncino nel sistema medico tradizionale cinese

Mentre la maggior parte degli scritti tardo imperiali classificava il peperoncino come una verdura, ce n'erano alcuni che lo elencavano come ingrediente medicinale (*yao* 药). Già nel 1700, la prefettura di Quanzhou identificava il *capsicum* come rimedio terapeutico, così come anche i primi dizionari geografici del Guangdong²⁵⁵ e del Guizhou²⁵⁶. È evidente che in alcune

251 “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), op. cit., citata in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 83.

252 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 83.

253 ZHAO 趙, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit..

254 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 83-84.

255 LIU Binhua 劉彬華 e LU Xiangrong 陸向榮, “Yangchun xianzhi” 陽春縣志 (Monografia del distretto di Yangchun), Guangdong, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89993>, cons. 21-01-2023.

256 “Sizhou fuzhi” 思州付志 (Giornale della prefettura di Sizhou), Guizhou, 1722, citato in DOTT, *The Chile*, op. cit. p. 84.

aree, i benefici per la salute del *capsicum* hanno avuto la meglio sul suo potenziale gustativo.²⁵⁷

Come già visto nel capitolo precedente, il sistema relazionale o correlativo delle Cinque Fasi, traccia connessioni tra: fenomeni naturali, sapori, sensi, tipi di *qi* 气, organi interni (organi *yin* 阴) e vari componenti del tratto digerente (organi *yang* 阳). I cinque sapori (*wuwei* 五味), in questa corrispondenza, continuano tutt'ora a collegare la MTC con il cibo: nello “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), primo testo medico a parlare del peperoncino, l'autore anonimo ne identifica il sapore come pungente (*xin* 辛),²⁵⁸ quest'ultimo, nel sistema delle Cinque Fasi, viene poi associato all'elemento del metallo (*jin* 金).²⁵⁹

Nelle terapie mediche cinesi, così come nelle moderne cure biomediche, si usano solo i peperoncini molto piccanti dall'elevato livello di capsaicina.²⁶⁰ Inoltre, se in passato il pepe rosso era spesso usato come sostituto di altri alimenti pungenti come cipolle, zenzero, cannella cassia e pepe del Sichuan, allo stesso modo, alcuni testi di medicina, descrivono il *capsicum* proprio come sostituto di certi medicinali definiti pungenti.²⁶¹

Applicazioni specifiche dei peperoncini per la cura di malattie associate alle caratteristiche delle Cinque Fasi, si trovano in numerosi testi. Uno di questi risulta essere quello di Wang Fu, eccezionale studioso di medicina, che nel suo testo medico del 1758, ricordando una frase dei Dialoghi di Confucio, incoraggia i suoi lettori a fare ricerche sui benefici specifici del peperoncino per curare le malattie collegate alle Cinque Fasi, sostenendo di: “[...] not be concerned if others do not understand medicine, but instead be concerned if through greater study of medicine you do not gain a more thorough understanding”.²⁶² Alla luce di questa riflessione, è interessante notare come, se un sintomo spesso associato alla fase metallica e ai polmoni è la tosse, e lo scopo fisiologico della tosse è eliminare il catarro, la capsaicina nei peperoncini può innescare l'assottigliamento del muco nel naso, portando a una

257 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 84.

258 “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), op. cit., citato e tradotto in *Ivi*, p. 85.

259 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 85.

260 Jean ANDREWS, *Peppers: The Domesticated Capsicums*, Austin, University of Texas Press, 1995, p. 74.

261 HUANG, *Science and Civilisation in China*, op. cit., p. 95.

262 WANG Fu 王絨, “Yi lin zuan yao tan yuan” 醫林纂要探源 (Raccolta essenziale della foresta della medicina), 1758, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 86.

pulizia dei seni nasali.²⁶³ Se all'interno delle Cinque Fasi, il sapore pungente è anche correlato al *qi* secco, il peperoncino veniva proprio usato per seccare i disturbi polmonari. Diverse fonti registrano la capacità dei peperoncini di “espellere il catarro” (*qu tan* 去痰), “rimuovere l'umidità” (*chu shi* 除湿), “disperdere l'umidità dell'acqua” (*qu shui shi* 祛水湿) o “curare il catarro causato dall'umidità” (*zhi tan shi* 治痰湿).²⁶⁴ Zhao Xuemin attesta così la sua intuizione sui benefici delle capacità pungenti e secche del peperoncino per il diaframma: “La sua [caratteristica] pungente è necessaria per la dispersione del catarro freddo (*leng tan* 冷痰) che risulta dall'accumulazione di acqua nel diaframma. [Questa cura è veramente semplice], come fare l'acqua dalla neve!”.²⁶⁵

263 ANDREWS, *Peppers*, op. cit., p. 75.

264 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 86-87.

265 ZHAO 趙, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

STAGIONE	Primavera	Estate	Estate inoltrata	Autunno	Inverno
PUNTO CARDINALE	Est	Sud	Centro	Ovest	Nord
CLIMA	Ventoso	Caldo	Umido	Secco	Freddo
ORGANO INTERNO	Fegato	Cuore	Milza	Polmoni	Reni
ELEMENTO	Legno	Fuoco	Terra	Metallo	Acqua
COLORE	Verde	Rosso	Giallo	Bianco	Nero
NUMERO	8	7	5	9	6
SAPORE	Acido	Amaro	Dolce	Pungente	Salato
ODORE	Rancido	Bruciato	Fragrante	Marcio	Putrido
SENTIMENTO	Rabbia	Gioia	Simpatia	Dolore	Paura
ANIMALE	Pollo	Pecora	Bue	Cavallo	Maiale
GRANAGLIE	Grano	Miglio glutinoso	Miglio	Riso	Legumi (piselli)
PIANETA	Giove	Marte	Saturno	Venere	Mercurio

Figura 11: Corrispondenze e correlazioni delle Cinque Fasi.

In alcuni casi si è visto che la piccantezza dei peperoncini superava quella delle altre piante pungenti usate in medicina. Nel suo trattato botanico del 1848, Wu Qijun descrive come le persone potrebbero aver avuto bisogno di cure da un aroma pungente per correggere le carenze dietetiche: “Senza varietà nella dieta possono verificarsi malattie. Quelle meno gravi possono essere curate con zenzero e cannella cassia. Quelle più gravi, come quelle della milza e dello stomaco, devono essere curate con qualcosa di più forte: il pepe rosso”.²⁶⁶

²⁶⁶ WU Qijun 吳其浚, “Zhiwu mingshi tukao” 植物名實圖考 (Trattato illustrato sui nomi e la natura delle piante), 1848, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=656138>, cons. 15-01-2023 – traduzione mia.

Risulta inoltre fondamentale l'adattamento del trattamento a disturbi specifici e alle caratteristiche del paziente.²⁶⁷

Un'altra componente importante della medicina cinese è il sistema *yin-yang* 阴阳, costruito sull'antico ordinamento dei complementi accoppiati, in cui i due elementi, *yin* 阴 e *yang* 阳, si combinano in equilibrio tra loro per creare un insieme coerente. In questo binomio, le parti del corpo, le medicine, gli alimenti, le malattie e le indisposizioni, sono dominate dalle proprietà *yin* 阴 o *yang* 阳. Quindi, se il corpo di qualcuno, o una particolare parte del corpo, avesse troppo *yin* 阴, spesso associato al freddo, allora verrebbero prescritte medicine o cibo dominanti nello *yang* 阳, o proprietà riscaldanti. Così, le proprietà innate di riscaldamento e raffreddamento, sia della medicina, che del cibo, all'interno del sistema *yin-yang* 阴阳, sono un altro esempio di significativa sovrapposizione tra dieta e salute. Nella medicina cinese *yin* 阴 e *yang* 阳 non sono limitati alla temperatura. Ad esempio, una malattia *yin* 阴 potrebbe comportare esaurimento o debolezza, mentre una malattia *yang* 阳 potrebbe avere sintomi di eccesso, o sforzo eccessivo. Inoltre, alcune parti del corpo, inclusi alcuni organi, sono considerate *yin* 阴 mentre altre sono *yang* 阳. Esiste una relazione dialettica tra *yin* 阴 e *yang* 阳: l'uno non può esistere senza l'altro. Possono bilanciarsi o anche distruggersi parzialmente, oppure perfino crearsi a vicenda.²⁶⁸ In termini di temperatura, l'aspetto più comune del sistema *yin-yang* 阴阳, corrispondeva a due categorie: freddo (*liang* 凉) e caldo (*wen* 温). In tale sistema, il peperoncino è stato classificato come "caldo".²⁶⁹

In un ulteriore raffinamento a questo binomio, *yin* 阴 e *yang* 阳 potrebbero a loro volta essere suddivisi, creando quattro raggruppamenti. Questo è forse meglio dimostrato concretamente usando la temperatura: *YIN-yin* 阴阴 o freddo (*han* 寒), *YIN-yang* 阴阳 o fresco (*liang* 凉), *YANG-yin* 阳阴 o tiepido (*wen* 温) e *YANG-yang* 阳阳 o caldo (*re* 热).²⁷⁰ Divenne popolare anche la suddivisione in sei categorie, con tre diversi tipi di *yin* 阴 e *yang* 阳, in cui i peperoncini venivano descritti come "estremamente piccanti" (*da re* 大热).²⁷¹ Se un particolare autore etichettava il pepe rosso come "tiepido", "caldo" o "estremamente

267 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 87.

268 UNSCHULD, *Medicine in China*, op. cit., pp. 55-58.

269 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 87-88.

270 UNSCHULD, *Medicine in China*, op. cit., pp. 56-57.

271 Ivi, p. 57.

piccante", i modi in cui veniva utilizzata la sua proprietà riscaldante erano tutto sommato abbastanza simili.²⁷²

Secondo lo “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), il *capsicum* è caratterizzato dalla sua proprietà riscaldante. La definizione di questa particolare caratteristica del peperoncino, è stata essenziale per la sua diffusione e accettazione. Tutti i successivi documenti medici che parlano del pepe rosso, lo hanno classificato come tiepido, caldo o estremamente caldo; inoltre, molti testi di altri generi, come fonti agricole e dizionari geografici locali, collocano a loro volta il pepe rosso in questa scala. La prima categorizzazione generale ha permesso ai professionisti successivi di registrare usi più specifici delle proprietà riscaldanti del peperoncino.²⁷³ Il testo medico di Wang Fu del 1758, oltre a fornire gli ulteriori dettagli sulla natura pungente del peperoncino sopra citati, includeva anche alcune elaborazioni sulle sue capacità riscaldanti: “[It has the property of] cold- expelling heat [...] it has great pungent and warming [properties] [...] it guides fire to move downward”.²⁷⁴

Wang Fu ha continuato la sua discussione sui peperoncini, aggiungendo due ulteriori punti sul calore, ed ampliando la capacità dei praticanti di usare il pepe rosso nel loro esercizio medico dopo aver trattato uno squilibrio che vira verso il freddo. Innanzitutto, “[...] even though [the chile] has a hot [characteristic], it can expel heat. *Wu zhuyu* (吴茱萸 *Tetradium ruticarpum*)²⁷⁵ has the same effect”.²⁷⁶ Wang afferma anche che la proprietà riscaldante del pepe rosso non solo combatte il freddo, ma permette anche di usare il calore per espellere lo stesso: questo è facilmente osservabile nella capacità del peperoncino di far sudare le persone, e nel fatto che la successiva evaporazione del sudore porta a un processo di raffreddamento. Inoltre, Wang sottolinea che questa caratteristica del *capsicum* è la stessa di un altro frutto comunemente usato nella MTC, il *wu zhuyu* 吴茱萸. I lettori di Wang probabilmente avevano molta più

272 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 88.

273 Ivi, pp. 88-89.

274 WANG 王, “Yi lin zuan yao tan yuan” 醫林纂要探源 (Raccolta essenziale della foresta della medicina), op. cit., citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 89.

275 Il *tetradium ruticarpum* è un albero originario della Cina e della Corea. Il frutto, dal sapore particolarmente amaro, è usato nella MTC. (*Tetradium ruticarpum*, in “Plants of the world”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:909759-1>, cons. 21-01-2023).

276 WANG 王, “Yi lin zuan yao tan yuan” 醫林纂要探源 (Raccolta essenziale della foresta della medicina), op. cit., citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 89.

familiarità con gli usi farmaceutici del *Wu zhuyu* 吴茱萸 rispetto al peperoncino, e mostrare questa sovrapposizione nelle proprietà contribuì a rendere questa pianta molto più accessibile.²⁷⁷

La proprietà riscaldante del *capsicum* poteva essere utilizzata anche per riscaldare il corpo. Zhao citando un testo ora perduto, afferma: “[...] la sua proprietà di dispersore di calore (può allontanare il freddo) avviene entrando nei meridiani del cuore e della milza”.²⁷⁸ Inoltre, la natura riscaldante del pepe rosso è stata utilizzata per trattare i disturbi della pelle associati al freddo, come i geloni.²⁷⁹

Un altro aspetto importante della MTC era il movimento e l'equilibrio del *qi* 气 all'interno del corpo. *Qi* 气 è un termine difficile da tradurre in quanto può avere una varietà di significati in cinese: è stato variamente tradotto come energia, vitalità, forza vitale o pneuma. Ted Kaptchuk osserva che possiamo forse pensare al *qi* 气 come materia in procinto di diventare energia, o energia in procinto di materializzarsi.²⁸⁰ Si riteneva che molte malattie risultassero dall'interruzione del regolare flusso del *qi* 气 in tutto il corpo, di solito a causa di una carenza o di un blocco. Quindi la conoscenza di quali farmaci fossero efficaci nel ripristinare particolari aspetti del flusso del *qi* 气 era una componente importante dei trattamenti di un praticante. L'autore del XIV secolo Zou Xuan ha sostenuto che: “[...] physicians must first recognize the causes of an illness and understand in what way the body's own vitalities [*qi*] have become unbalanced”.²⁸¹ Molti aspetti della regolazione del *qi* 气 nel corpo sono collegati sia con lo *yin-yang* 阴阳, che con il sistema di corrispondenza delle Cinque Fasi. Nel sistema *yin-yang* 阴阳, tutte le forme di *qi* 气 sono sostanze *yang* 阳, e l'esaurimento del *qi* 气 è una condizione *yin* 阴, mentre il blocco del *qi* 气 è una condizione *yang* 阳. I sapori pungenti, e quindi i peperoncini, sono correlati al *qi* secco; testi successivi

277 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 89-90.

278 ZHAO 趙, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

279 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 90.

280 Ted J. KAPTCHUK, *Medicina cinese: fondamenti e metodo*, tr. Augusto Sabbadini, Novara, Red!, 2002, p. 41.

281 Joseph NEEDHAM, *Science and civilisation in China*, “Biology and Biological Technology”, vol. 6, parte 6, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, p. 79.

identificarono i peperoncini come capaci di “[...] correct earth *qi* [...]”²⁸² e “[...] open stomach *qi* [...]”.²⁸³ Lo stomaco si collega all'intestino crasso, l'organo *yang* 阳 allineato con il piccante.²⁸⁴

3.3.1 Benefici dati dal consumo di peperoncino

In circa cinquant'anni dalla loro introduzione, i peperoncini vennero riconosciuti come aventi svariati benefici medici, oltre a quelli corrispondenti dati dai sistemi di *yin-yang* 阴阳, delle Cinque Fasi e del *qi* 气.

Fu proprio nel “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili) del 1621, che vennero esposte alcune di queste importanti proprietà del pepe rosso, facendolo diventare un ingrediente indispensabile nelle prescrizioni mediche. L'autore della raccolta scrive: “[...] principally it [aids] with nighttime digestion of food [...] [In addition it] stimulates the appetite [...]”.²⁸⁵ La capsaicina nei peperoncini piccanti fa sì che le membrane mucose della bocca e dello stomaco aumentino la produzione di saliva e di succhi gastrici. La masticazione e l'escrezione della saliva sono i primi passi della digestione. L'aumento della salivazione e l'aumento dei succhi gastrici stimolano l'appetito e la digestione. Inoltre, la vitamina A, di cui i peperoncini sono piuttosto ricchi, è importante per la salute dell'epitelio dei tessuti, che includono le membrane mucose, il rivestimento del tratto gastrointestinale e il rivestimento dei polmoni. Questo si ricollega alle correlazioni delle Cinque Fasi tra piante farmaceutiche di tipo pungente, i polmoni, il naso e l'intestino crasso.²⁸⁶ La stimolazione dell'appetito è particolarmente importante quando le persone seguono diete blande e ricche di amido e grano, il cui consumo era all'ordine del giorno nei livelli più bassi della società. In effetti, è stato stimato che circa il 90 per cento delle calorie consumate nella Cina rurale in epoca tradizionale provenisse da cereali e o da legumi.²⁸⁷ I peperoncini, inoltre “[...] add

282 “Dading fuzhi” 大定付志 (Gazzetta ufficiale prefetturale di Dading), Guizhou, 1850, citata e tradotta in *Ibid.*

283 “Chongxiu Wuhe xianzhi” 重修五河縣志 (Nuova monografia del distretto di Wuhe), Anhui, 1893, citata e tradotta in *Ibid.*

284 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 90-91.

285 “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), op. cit., citata in *Ivi*, pp. 91-92.

286 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 91-92.

287 SIMOONS, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*, op. cit., p. 63.

color and flavor to bland diets, thus relieving their monotony [...] and facilitat[es] the mastication of mealy, starch- based diet [...]”.²⁸⁸

Mentre tutte queste informazioni sui peperoncini che potenzialmente aiutano le persone che seguono una dieta ricca di amidi hanno senso per le persone malnutrite, se le classi più povere fossero morte di fame, la stessa stimolazione dell'appetito, ovviamente, difficilmente sarebbe stata necessaria o addirittura benefica. Alla base di ciò, è probabile ipotizzare un pregiudizio di classe, sia tra gli autori delle fonti originali, che di quelle moderne, che riflette le loro diete molto più varie. Tuttavia, il caldo e l'umidità, comuni in gran parte della Cina interna durante l'estate, possono inibire l'appetito, quindi il consumo di peperoncino potrebbe effettivamente essere stato utile per stimolare lo stesso nel periodo estivo.²⁸⁹

Dalle moderne analisi biologiche della capsicina, il composto piccante trovato nei peperoncini, gli studiosi ci parlano di due vantaggi evolutivi per le piante.

Il primo riguarda il fatto che i frutti sono progettati per attirare quei consumatori che poi ne disperderanno i semi; tuttavia, se il primo distruggerà i semi, la pianta non si riprodurrà. Alti livelli di capsicina impediscono a piccoli consumatori mammiferi, in particolare ai roditori, di mangiare i baccelli del pepe rosso. In un esperimento in cui ai roditori sono stati offerti peperoncini piccanti, peperoncini non piccanti e le piccole drupe del bagolaro,²⁹⁰ questi hanno prontamente consumato i frutti del bagolaro, evitato completamente i peperoncini piccanti e consumato una quantità intermedia di peperoncini non piccanti. Gli uccelli, eccellenti dispersori di semi per loro natura, non percepiscono il penetrante sapore dato dalla capsicina: nello stesso studio, i trampolieri dal becco ricurvo mangiavano prontamente tutti i peperoncini piccanti e ne spargevano i loro semi.²⁹¹

288 ANDREWS, *Peppers*, op. cit., p. 75.

289 Peter HERMAN, *Effects of Heat on Appetite*, in “National Library of Medicine”, 1993, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK236229/>, cons. 16-01-2023.

290 Il bagolaro è una pianta della famiglia delle Cannabaceae. L'areale nativo di questa specie va dal Mediterraneo all'Iran settentrionale, cresce principalmente nel bioma subtropicale. Il frutto è una drupa verdastra, dal sapore dolciastro, che a maturazione assume un colore viola-nerastro. (*Celtis australis*, in “Plants of the World”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:850999-1>, cons. 21-01-2023).

291 Joshua TEWKSBURY e Gary NABHAN, “Directed deterrence by capsaicin in chillies”, *Nature*, vol. 412, fasc. 6845, 2001, pp. 403-404.

Il secondo ci riconduce alle proprietà di eccellente agente antimicotico della capsaicina, in particolare contro un genere di fungo comune sulle piante del peperoncino, il *Fusarium*.²⁹²

I peperoncini hanno anche qualità antisettiche o antimicrobiche. Le prime testimonianze sul pepe rosso nel Fujian, dal 1757 nella prefettura di Quanzhou, ci parlano della sua capacità di curare alcune forme di avvelenamento da frutti di mare. Forti proprietà antimicrobiche del pepe rosso sono state osservate anche in studi moderni: ad esempio, in uno si sottolinea come tra i batteri uccisi dal *capsicum* ce ne fosse uno spesso presente nelle ostriche.²⁹³ Questa proprietà antimicrobica dei peperoncini, è stata rilevata soprattutto nella prefettura di Quanzhou, sulla costa della provincia del Fujian, dove l'enfasi sulle sue caratteristiche antisettiche, viene ribadita anche da successive storie locali che affermano come i peperoncini siano in grado di curare l'avvelenamento da pesce.²⁹⁴ Risulta necessario ribadire come in Cina, la regione di Quanzhou sia l'unica ad enfatizzare gli usi medicinali su quelli culinari del pepe rosso, ed è anche l'unica ad indicare il *capsicum* come medicina nei dizionari geografici regionali.²⁹⁵

Marta Hanson, studiosa di storia della medicina cinese, ha dimostrato che gli approcci regionali alle cure erano comuni nel tardo periodo imperiale. Sostiene infatti che:

[...] literate physicians from the late tenth century onward increasingly explained human variation by differences in regional environment, social status, and bodily attributes. Whether the climate was predominantly cold or hot, dry or damp, diery or windy atteded clinically because the interior of the human body was a microclimate. Whether the external region was high (mountainous) or low (near sea level), in the northwest or the southeast, north of the Yangzi River or south of it, determined the main climatic factors for that region. [...] From the late fourteenth century on, physicians' geographic conceptions explained divergences in medical doctrines, diagnostic practices, and therapeutic preferences, according to northern and southern medical styles of practice.²⁹⁶

Gli usi regionalizzati dei peperoncini riflettono questo aspetto della teoria e della pratica medica. Gli abitanti di Quanzhou abbinavano le qualità antisettiche del *capsicum* a una dieta che spesso conteneva agenti patogeni.

292 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 93.

293 ANDREWS, *Peppers*, op. cit., p. 75.

294 "Quanzhou fuzhi" 泉州府志 (Giornale della prefettura di Quanzhou), Fujian, 1763, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 94.

295 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 93-94.

296 Marta HANSON, *Speaking of Epidemics in Chinese Medicine: Disease and the Geographic Imagination in Late Imperial China*, New York, Routledge, 2011, pp. 25-26, citato in Ivi, p. 95.

L'uso del pepe rosso per curare la malaria è un altro esempio di adattamento regionale nella sua adozione. Un dizionario geografico del 1766 del Guangdong elaborò il suo uso nel trattamento della malattia e per alleviare certe condizioni infiammatorie: “[...] possono curare la malaria trasmessa dall’acqua [...] ed i dolori reumatici [...] Nel Guangxi la malaria è particolarmente presente, per questo non si può fare a meno di mangiarne almeno uno ogni giorno”.²⁹⁷ In tempi recenti, è stato scoperto che i farmaci usati per prevenire o curare la malaria, sono efficaci anche per ridurre il gonfiore e il dolore causati dall'artrite reumatoide e dal *lupus*. Inoltre, nelle aree del Guangdong e del Guangxi, i peperoncini venivano usati propriamente come profilassi quotidiana contro la malaria.²⁹⁸

L'uso dei peperoncini come cura per questo morbo si estese anche più a nord, Zhao Xuemin identifica nella zona di Hangzhou l'uso dei peperoncini come cura:

[...] un giovane servo [...] ha contratto la malaria. [Ha preso] molte medicine senza minimamente migliorare. All'inizio dell'inverno, per caso [lui] mangia della pasta di peperoncino, la trova particolarmente appetitosa e sente il desiderio di mangiarne un po' ad ogni pasto. [...] In poco tempo guarì.²⁹⁹

Il desiderio del giovane servitore malato di consumare pasta di peperoncino riflette quanto sostenuto dalla medicina cinese, secondo cui il corpo comprende di cosa ha bisogno per poter tornare in equilibrio.

La capsaicina ha anche proprietà analgesiche.³⁰⁰ Oggigiorno questo può essere visto nell'uso di creme e unguenti per l'applicazione topica contro il dolore da artrite, disturbi articolari e fuoco di Sant'Antonio. Durante il tardo Impero, i peperoncini vennero apprezzati per le loro proprietà curative, Zhao Xuemin ci dice che erano usati come rimedio contro il mal di denti e persino contro i morsi di serpente.³⁰¹

297 ZHOU Shu 周書 e CENG E 曾萼, “Enping xianzhi” 恩平縣志 (Giornale della contea di Enping), Guangdong, 1766, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92495>, cons. 21-01-2023 – traduzione mia.

298 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 95-96.

299 ZHAO Xuemin 趙學敏, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

300 ANDREWS, *Peppers*, op. cit., p. 76.

301 ZHAO Xuemin 趙學敏, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

3.3.2 Controindicazioni al consumo di peperoncino

Nella MTC, se certi ingredienti hanno proprietà benefiche tali da renderli utili per il trattamento di particolari disturbi, quelle stesse qualità possono essere dannose per altre condizioni. Pertanto, mentre il caldo può essere utile per rimuovere il freddo in eccesso, una temperatura eccessiva può avere delle conseguenze negative. Ad esempio, una malattia *yang* 阳 potrebbe essere aggravata proprio dal calore del pepe rosso.³⁰²

Il primo esempio specifico di un autore che metteva in guardia sulle controindicazioni del pepe rosso, apparve nel 1771.³⁰³ Tali avvertimenti possono essere visti proprio come un segno del crescente uso dei peperoncini in cucina e in medicina.

Alcuni avvertimenti erano piuttosto generici, come quello di un dizionario geografico dello Hunan del 1876: "Mangiarne troppi può far male".³⁰⁴ Altri esempi erano più specifici sulle conseguenze dannose. Un precedente dizionario geografico dello Hunan, dopo aver notato che i peperoncini possono "[...] distribute *qi*, and move heat [...]", continua mettendo in guardia sulle precise conseguenze:

Because they are palatable people love to eat them, [but] they are often hurt by them. In Yongzhou they are used when making pickled vegetables, and are invariably used in ordinary food and drink preparation. Thus these [Yongzhou] people have many eye and blood diseases.³⁰⁵

Nel correlato sistema delle Cinque Fasi, il peperoncino, come sapore pungente, è nella fase metallica. Il metallo intacca il legno, l'elemento associato agli occhi. Zhao Xuemin cita avvertimenti simili nella sua raccolta di testi, dice infatti che un smodato uso di *capsicum* può "[...] far ammalare gli occhi [...]" e che "[...] chi ha uno [spirito] focoso dovrebbe evitarne il consumo di medicinali [contenenti peperoncino] [...]", afferma inoltre che "A causa [delle sue proprietà] di muovere le passioni, mangiarne troppi può provocare le vertigini [...]".³⁰⁶ Gran parte dell'opera di Zhao enfatizza un'ampia gamma di effetti positivi, tuttavia, questi esempi

302 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 98.

303 XU Wenbi 徐文弼, "Xinbian shoushi chuanzhen" 新編壽世傳真 (Nuovo studio sulle verità della longevità), op. cit.

304 LIU Fangxuan 劉方璿 e WU Zhangxiong 武占熊, "Lingling xianzhi" 零陵縣志 (Monografia del distretto di Lingling), Hunan, 1876, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89786>, cons. 21-01-2023 – traduzione mia.

305 "Yongzhou fuzhi" 永州府志 (Giornale della prefettura di Yongzhou), Hunan, 1828, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 98.

306 ZHAO Xuemin 趙學敏, "Bencao gangmu shiyi" 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

di possibili effetti negativi, dimostrano che nel tempo si era sviluppata una più approfondita e sfumata consapevolezza dell'impatto del peperoncino sulla salute, probabilmente in gran parte da osservazioni empiriche.³⁰⁷

In alcuni casi gli avvertimenti sembrano contraddire completamente altre fonti. Nel suo testo del 1771, Xu Wenbi avverte i suoi lettori di: “[...] evitare di mangiarli crudi. [Inoltre] mangiarne troppi provoca mal di denti e labbra gonfie [...]”.³⁰⁸ Se molte persone mangiavano peperoncini crudi ed apparentemente senza alcun effetto indesiderato, chiaramente Xu ne aveva visto in alcuni gli effetti di un consumo smodato. Nel suo avvertimento sul mal di denti e sulle labbra gonfie, Xu enfatizzava l'eccesso e quindi non contraddiceva necessariamente il consiglio citato sopra sui peperoncini che alleviano il mal di denti.

Non è necessario prendere una posizione e dire che una parte ha ragione e l'altra torto. Si può vedere come gli autori hanno riconosciuto i benefici del pepe rosso comunemente noti. Inoltre, i testi medici e i dizionari geografici elencano entrambi le conseguenze positive e negative del loro consumo, sottolineandone l'importanza di un uso moderato. Quindi, se vogliamo godere del sapore pungente del *capsicum*, dobbiamo seguire le avvertenze che ci vengono date.³⁰⁹

Un ultimo esempio di una fonte che include effetti indesiderati, fornisce anche un esempio di come gli stessi sintomi possono essere visti come rappresentativi di condizioni diverse, gli impatti negativi o positivi possono essere aperti all'interpretazione:

Coloro che non li mangiano spesso, sentono le labbra bruciare e gonfiarsi non appena [i peperoncini] entrano nelle loro bocche. [Quando i peperoncini] entrano nell'addome e nell'intestino [possono portare a] ulcere nello stomaco [...]. Questo porta coloro che amano mangiarli a dire che i peperoncini possono purificare l'intestino crasso dal fuoco.³¹⁰

Secondo questa fonte, le persone, con il tempo, sono state in grado di sviluppare una tolleranza verso la piccantezza dello stesso pepe rosso e l'acclimatazione ha consentito di

307 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 98-99.

308 XU Wenbi 徐文弼, “Xinbian shoushi chuanzhen” 新編壽世傳真 (Nuovo studio sulle verità della longevità), op. cit..

309 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 99-100.

310 HE [Jie] 何[Jie], CHENG Shimei 程世美, BAO Tianzhong 鮑天鍾, “Dantu xianzhi” 丹徒縣志 (Monografia del distretto di Dantu), Jiangsu, 1879, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92412>, cons. 21-01-2023 – traduzione mia.

superarne particolari controindicazioni. Gli autori hanno messo in guardia su certi effetti negativi, ma la loro inclusione indica un consumo comune di peperoncini, confermandone la naturalizzazione cinese.³¹¹

3.3.3 Adattamenti moderni

I peperoncini hanno una ricca storia nella MTC: nonostante ciò, anche se i resoconti popolari sui benefici per la salute li nominano in abbondanza, la maggior parte delle moderne farmacopee non ne fa menzione.

La moderna *Zhonghua bencao* 中华本草 (Farmacopea cinese) pubblicata nel 1998, contiene una grande quantità di informazioni sul peperoncino: risulta essere però una mera risorsa per gli studiosi di storia della medicina cinese, e per i ricercatori di laboratorio sull'efficacia dei vari composti.³¹² La sezione sul pepe rosso include: riferimenti a fonti storiche, una storia naturale della pianta, analisi chimiche dettagliate di vari composti nel frutto, statistiche sulla produzione nazionale e gli impatti fisiologici del *capsicum*. Gli effetti positivi sulla salute includono il suo supporto alla digestione e alla circolazione sanguigna, la regolazione dell'ossidazione dei grassi ed i benefici al sistema respiratorio.³¹³ Sebbene tutti questi dettagli siano inclusi nella raccolta, molte delle informazioni fanno più riferimento ai composti biomedici che alle medicine tradizionali in forma di infusi.³¹⁴

Per concludere, sebbene l'uso culinario del peperoncino abbia dominato la sua influenza sulla cultura cinese, capire come influisse sulla salute, sia positivamente che negativamente, è stata la chiave per l'addomesticamento di tale prodotto. La categorizzazione di base, come riscaldante e pungente, è stata fondamentale per la comprensione cinese di come utilizzare questa nuova pianta. Nello stesso modo in cui le persone usavano il pepe rosso come sostituto di altri aromi pungenti nella loro cucina, anche in medicina, i peperoncini, considerata la loro maggior forza nel permettere l'espulsione di calore, erano i sostituti di piante quali lo zenzero o la cannella.

311 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 100.

312 CHEN Renshou 陈仁寿, "Lun 'zhonghua bencao' de xueshu yanjiu ji jiazhi" 论《中华本草》的学术研究及价值 (Sugli studi accademici della "Farmacopea cinese"), in *Wenxian yanjiu*, vol. 6, fasc. 3, 2005, p. 152.

313 WU Yigu 吴贻谷 e SONG Liren 宋立人, *Zhonghua bencao* 中华本草 (Farmacopea cinese), Shanghai, Shanghai kexue jishu chubanshe, 1998, citato in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 101.

314 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 101.

L'inserimento del peperoncino nei vari sistemi medici tradizionali, risultò particolarmente importante per gli autori di testi sulla salute. Questi avevano bisogno di sapere dove si poteva adattare questo a sistemi come *yin-yang* 阴阳, le Cinque Fasi e il *qi* 气. Con questa conoscenza potevano quindi capire come avrebbe funzionato all'interno del corpo per il trattamento di vari disturbi. Sebbene queste categorizzazioni fossero davvero essenziali, l'osservazione dei risultati empirici ha svolto un ruolo importante nell'accettazione e nell'autenticazione del peperoncino.³¹⁵

Con l'aumento dell'uso del peperoncino, alla fine del XVIII secolo gli autori iniziarono a notarne anche gli effetti collaterali dovuti da un consumo eccessivo. L'elenco degli effetti dannosi può essere visto come risultato di maggiori osservazioni dovute alla crescente diffusione ed al maggiore uso dello stesso *capsicum*.

Come per gli usi culinari, anche l'uso medico è stato influenzato da fattori regionali come il clima e l'ambiente. Emblematici sono i casi visti del Fujian, del Guangdong e del Guangxi: in queste regioni, il consumo del peperoncino è diventato così onnipresente che ne ha cambiato la cultura, al punto da diventare un vero e proprio identificatore culturale. Sebbene il pepe rosso fosse popolare in tutta la Cina interna, il fatto che il loro uso potesse variare da regione a regione, a seconda delle necessità, ha determinato la rapidità di integrazione nella cultura cinese. L'elevata versatilità della capsaicina, ha permesso a questa pianta di trasformarsi rapidamente da “straniera” a “locale”.³¹⁶

315 *Ivi*, p. 103.

316 *Ivi*, p. 104.

CAPITOLO 4

ASPETTO IDENTITARIO: TRA RETICENZA E INTEGRAZIONE

贵州人不怕辣、湖南人辣不怕，四川人怕不辣。

*Gli abitanti del Guizhou non temono il piccante, il piccante dello Hunan non è temibile,
i sichuanesi temono l'assenza di piccante.*

4.1 Resistenza nell'accettazione del peperoncino

Esplorare le cause per cui le fonti sui peperoncini cinesi sono state piuttosto scarse fino alla fine del XIX secolo, ci aiuterà a comprendere meglio le pratiche culturali dell'*élite* cinese. L'introduzione del pepe rosso ha portato alla nascita di nuove tradizioni, sono proprio le fonti tardo imperiali a fornire prova di questi cambiamenti. I valori dell'erudizione e le interconnessioni tra sapori e purezza spirituale, possono essere meglio compresi grazie a una più profonda conoscenza del ruolo del *capsicum* nella collettività.

L'alta società tardo imperiale trovò nella poesia e nella pittura due veicoli per esprimere la propria creatività. Tuttavia, il peperoncino, come soggetto artistico, incontrò difficoltà quasi insormontabili: su questo tema, ci sono giunti infatti solo una poesia e una xilografia antecedenti al XX secolo.³¹⁷

Mentre la piccantezza dei peperoncini era la principale caratteristica che portò al loro consumo sulle tavole cinesi, la loro intensità rendeva anche alcune persone riluttanti a incorporarli nella loro dieta. Questa contraddizione tra l'apprezzamento popolare e il rifiuto delle classi più alte, è un dato di fatto che risale ai primi due secoli di storia del pepe rosso in Cina. La dualità tra questi due punti di vista, è ben visibile nei documenti del XVII e XVIII secolo.

Ampio appello e accettazione sono mostrati nel “*Shiwu bencao*” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili) del 1621, dove l'autore anonimo osserva che: “Now it is found everywhere

317 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 106.

[...] the ground [fruit] is put into food [...]”.³¹⁸ Al contrario, nel suo testo sulle piante e sui fiori del 1618, Wang Lu affermò che: “Il suo gusto è troppo piccante”.³¹⁹ La straordinarietà del peperoncino come condimento è stata evidenziata in svariate storie locali del XVIII secolo, in una di queste, i redattori hanno puntualizzato come il *capsicum* sia diventato: “Indispensabile in cucina, tanto quanto la cipolla e l’aglio”.³²⁰ Eppure, solo un anno dopo, nel 1756, un autore del Jiangxi che curava nelle storie locali la sezione dedicata ai prodotti provinciali, lamenta di come il pepe rosso fosse piuttosto una spezia che andasse evitata: “When [chiles are] used in flavoring food [the result is] sweat and tears running together, therefore those who use them are very few”.³²¹ Esistono notevoli contrasti tra le fonti che hanno influenzato la modalità d’uso del *capsicum*: anche le differenze regionali o personali hanno giocato un ruolo importante, ma non così tanto quanto le divergenze registrate nei documenti storici.³²²

Un’attenta analisi degli scritti giunti ai giorni nostri, rivela i modi in cui alcuni autori dell’alta società si sono distinti nella descrizione del consumo del peperoncino tra le classi più povere, vale quindi la pena analizzare ciò che i documenti rivelano a tal proposito. Poiché in epoca Ming e Qing i funzionari non potevano prestare servizio nelle loro province d’origine, le sezioni dei dizionari geografici sui prodotti locali erano fonti chiave di riferimento per i nuovi incaricati che provenivano da altre zone del Paese. Per analizzare le sottigliezze delle scelte linguistiche nelle storie locali, è importante capire che molti rappresentanti di stanza in altre aree, accettavano la visione idealizzata di far parte di un’*élite* nazionale che trascendeva le differenze regionali. I dizionari geografici erano un mezzo per dimostrare le differenze esistenti tra ricchi e poveri, ed erano volti a sottolineare come le prime fossero in linea con le aspettative nazionali. In questi documenti erano presenti anche sezioni su prodotti e pratiche locali, al fine di fornire ai nuovi rappresentanti una migliore comprensione delle condizioni,

318 “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili), 1621, op. cit., citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 107.

319 WANG Lu 王路, “Huashi zuobian” 花史左編 (Supplemento alla storia dei fiori), 1621-27, in *Harvard Library*, <https://curiosity.lib.harvard.edu/chinese-rare-books/catalog/49-990078925130203941>, cons. 20-12-2022 – traduzione mia.

320 SHENG Yu 盛昱, “Zhen’an xianzhi” 鎮安縣志 (Monografia del distretto di Zhen’an), Shaanxi, 1755, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=96043>, cons. 24-01-2023 – traduzione mia.

321 “Jianchang fuzhi” 建昌府志 (Giornale della prefettura di Jianchang), Jiangxi, 1756, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 107.

322 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 107.

delle pratiche e della cultura del luogo.³²³ Quando gli editori dei giornali locali geografici si riferivano a pratiche "locali", in genere tendevano ad escludersi dall'esercizio di queste, e preferivano identificarsi con comuni prassi di *élite*: pertanto, quando si legge di peperoncini nelle descrizioni dei costumi locali, il termine "locale" generalmente significa "non elitario". Naturalmente, c'erano delle eccezioni a questo, e sicuramente alcuni membri dell'aristocrazia nel Seicento e nel Settecento amavano mangiare peperoncini. Tuttavia, nel complesso, le fonti che descrivono l'utilizzo diffuso di questo alimento, risalgono principalmente al XIX secolo, e riguardano soprattutto pratiche popolari.³²⁴

In Cina, una delle principali differenze tra il *capsicum* e le altre colture americane, era la quantità di scritti su di essi. Se l'alto apporto calorico della patata dolce, del mais o delle arachidi era ben visto dal governo, tanto che tale atteggiamento si riflette anche nelle numerose testimonianze,³²⁵ per il pepe rosso, si registra invece una certa scarsità di fonti: basti pensare che la più lunga discussione tardo-imperiale sul peperoncino è di solo quattro pagine e mezzo.³²⁶ La tendenza all'ambivalenza o all'elusione del peperoncino da parte delle classi più alte, è rivelata dalla scarsità e dalla brevità di fonti disponibili.

Di seguito, mi pongo quindi l'obiettivo di analizzare i ricettari e le farmacopee quali possibili ragioni di questa reticenza, alla luce della grande popolarità e diffusione del peperoncino dalla seconda metà del XIX secolo.³²⁷

4.1.1 I ricettari e la tradizione culinaria

I ricettari *shipu* 食谱 offrono una chiara visione dell'utilizzo dei peperoncini come condimento, quest'ultimi, curiosamente, non sono mai apparsi in tali opere fino alla fine del XVIII secolo: è proprio un'ampia collezione di ricette raccolte da Liu Daqi a sottolinearne la mancanza, nella raccolta, infatti, si contano in tutto circa 3249 ricette, con però solo 3 di queste che includono il pepe rosso.³²⁸

323 Joseph DENNIS, *Writing Publishing and Reading Local Gazetteers in Imperial China 1100-1700*, "Harvard East Asian Monographs", Cambridge Massachusetts, Harvard University Asia Center, 2015, pp. 17-63.

324 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 108.

325 BENEDICT, *Golden-silk smoke*, op. cit., pp. 7-33.

326 ZHAO 趙, "Bencao gangmu shiyi" 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit..

327 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 109.

Il peperoncino non ha avuto un'ampia presenza nei ricettari fino alla prima metà del XIX secolo: si sapeva poco di lui, tanto che veniva nominato in non più di un quarto dei ricettari, e le voci più lunghe contenevano solo mezza pagina di informazioni. Si registra inoltre un intervallo di ottant'anni tra la prima fonte che lo cita, e la prima volta che il peperoncino è stato incluso in un gazzettino provinciale. Anche se l'uso del pepe rosso era particolarmente diffuso, c'è pochissima documentazione scritta al riguardo: questo è probabilmente dovuto al fatto che era molto più popolare tra le classi povere.³²⁹

L'analisi approfondita delle fonti, rivela come l'*élite* dimostri una certa riluttanza nei confronti del consumo di peperoncino: gli autori descrivono le abitudini della zona, ma, al contempo, attraverso il loro sguardo di classe, inseriscono i propri pregiudizi. Una delle prime fonti che fornisce una descrizione del *capsicum* è il “Huashi zuobian” 花史左編 (Supplemento alla storia dei fiori) di Wang Lu:

Appearance of Flowers [chapter]: [...[Vines [category]: [...]

Earth Coral (*di shanhu*): It is produced (*chan*) in all the districts of Fengyang [Prefecture, Anhui]. The fruit is bright red, like coral. It is shaped like the tip of a hanging writing brush [...] When [the fruits] first come out they are green, later they become red. [Propagation results from] planting the seeds. It is also called spindly sea vine (*hai feng teng*). The fruit has toxins and is so spicy that it cannot be put in the mouth.³³⁰

Wang Lu, al pari di Gao Lian, il primo a scrivere sul pepe rosso, era originario della provincia del Zhejiang, ma, nel suo commento sul peperoncino, fa riferimento alle coltivazioni dell'attuale provincia dello Anhui. Anche se Wang usa un nome diverso da Gao per indicarlo, è molto probabile che si sia diffuso proprio dalla costa dello Zhejiang all'entroterra dello Anhui. Probabilmente suggestionato dal racconto di Gao, Wang ha preso in prestito dagli scritti di quest'ultimo la descrizione del frutto a forma di pennello da scrittura, come anche l'impiego dei semi per la riproduzione della pianta. È possibile che Wang abbia avuto una certa esperienza personale nella degustazione del frutto, tuttavia, la sua categorizzazione della pianta come una vite, mette in dubbio il fatto che la abbia effettivamente mai vista. Wang

328 LIU Daqi 刘达奇, *Zhongguo gudian shipu* 中国故典食谱 (Ricette della Cina classica), Xi'an, Shaanxi Tourism, 1992.

329 *Ivi*, pp. 109-110.

330 WANG 王, “Huashi zuobian” 花史左編 (Supplemento alla storia dei fiori), op. cit., citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 110.

rimase incantato dalla bellezza dei peperoncini: per mettere in evidenza la loro affascinante estetica, scelse di inserire nel nome del frutto la parola "corallo", rimarcando, con questo paragone nella sua descrizione, l'importanza rivolta all'apprezzamento visivo.³³¹ Il corallo levigato era apprezzato come pietra semi-preziosa per la sua brillantezza e il suo colore rosso brillante: pertanto, l'uso del corallo da parte di Wang nel nome e nella descrizione, come l'immagine di Gao del frutto che assomiglia a un pennello da scrittura, evidenzia la sua appartenenza alle classi alte della popolazione, poiché il corallo scolpito sarebbe stato quasi inesistente al di fuori dei negozi di fascia alta e delle case dei più ricchi. Se Gao afferma il piacere nell'ammirare i frutti,³³² Wang sottolinea come la particolare estetica del *capsicum* sia stata una delle ragioni che ha favorito la diffusione e la popolarizzazione di questa pianta che all'epoca veniva spesso coltivata in vaso, proprio a fini decorativi. Wang termina infine la sua descrizione facendo riferimento al sapore piccante del pepe rosso: qui fa eco al suo contemporaneo coreano, Yi Sugwang, che nel 1614 li aveva perfino descritti come tossici e potenzialmente pericolosi. In altre parole, l'idea che non si potesse mangiare il peperoncino, non era altro che un'esagerazione dei più benestanti che non considerava le abitudini alimentari del popolo.³³³

In una storia locale del 1756 del Jiangxi, è possibile analizzare una particolarmente accurata descrizione delle tradizioni e dei comportamenti sociali comuni praticati dai più poveri, e contrastati proprio dal pregiudizio dell'alta società:

Peppery eggplant (*jiaoqie* 椒茄): The fruit hangs from the branches [of the plant]. Among [the varieties] some are round and some are pointed. [Because it] resembles the eggplant [*qie*], *qie* is in its name [*jiaoqie*]. Locals (*turen* 土人) call the round ones "chicken heart peppers" (*jixin jiao* 雞心椒) and the pointed ones "goat horn peppers" (*yangjiao jiao* 羊角椒). When used in flavoring food [the result is] sweat and tears running together, therefore those who use them are very few.³³⁴

Grazie alla sua lettura approfondita, questo testo sottolinea la chiara distinzione tra l'autore colto e i coltivatori di peperoncini di condizione meno abbiente. Le varietà incluse nel

331 ZHAO 趙, "Bencao gangmu shiyi" 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit.; CHEN Haozi 陳淏子 e WEN Detang 文德堂, "Mi chuan hua jing: liu juan" 秘傳花鏡: 六卷 (Diffusione segreta dal libro dei fiori: sei rotoli), 1688, in USC Libraries, <https://uosc.primo.exlibrisgroup.com/discovery/search>, cons. 29-09-2022.

332 GAO 高, "Zunsheng bajian" 尊生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), op. cit..

333 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 109-112.

334 "Jianchang fuzhi" 建昌付志 (Giornale della prefettura di Jianchang), op. cit., citato e tradotto in *Ivi*, p. 112.

documento indicano che la fonte proviene proprio dai contadini. I nomi presentati, quali *jixin jiao* 雞心椒 “peperoncino a cuore di pollo”, e *yangjiao jiao* 羊角椒 “peperoncino a corno di capra”, sono metafore che similmente ben si adattano alla quotidiana vita contadina. Queste descrizioni, di chiara ispirazione naturale, sono in netto contrasto con i paragoni eruditi, come il pennello da pittura di Gao Lian ed il corallo di Wang Lu. Il fatto che secondo l’autore quanti ne facciano consumo siano pochi, contraddice quanto lui stesso scrive, egli afferma infatti che ne erano coltivate almeno due varietà: non sarebbe logico attestare la presenza di più di una specie di una pianta se questa non veniva nemmeno così tanto utilizzata. Risulta inoltre improbabile che le due varietà siano coltivate a meri fini decorativi: dai nomi, “peperoncino a cuore di pollo” e “peperoncino a corno di capra”, non si evocano nell’immediato metafore di bellezza. Il compilatore della fonte manifesta chiaramente la sua intolleranza verso tale spezia estremamente piccante: alla luce di ciò, si può riflettere su come la sua affermazione relativa a “[...] those who use them are very few [...]”³³⁵ riveli esclusivamente la sua pregiudizievole percezione propria di un gruppo che trascura coloro maggiormente abituati a consumare la spezia pungente.³³⁶

Se pregiudizi come questi aiutano a spiegare il ritardo dei peperoncini nel comparire nei ricettari, è necessario ribadire come questo sia esacerbato dal fatto che i libri di ricette nel XVII e XVIII secolo tendessero a riprodurre principalmente la delicata cucina della regione del Jiangnan, area geografica in Cina riferita alle terre immediatamente a sud del basso corso del Fiume Azzurro. L'imperatore Qianlong amava molto la cucina del Jiangsu, la letteratura gastronomica del XVIII e del XIX secolo ne è quindi un'evidente testimonianza. Nelle sue scelte culinarie, egli rifletteva le sue origini mancesi, dimostrando di apprezzare particolarmente la carne arrosto o mescolando il latte al tè; inoltre, la tradizione Mancù, al pari di quella del Jiangnan, non vedeva l’aggiunta del peperoncino in nessun piatto. Per di più, Qianlong seguiva la dieta buddhista: mangiava cibi vegetariani nei giorni festivi ed evitava il consumo di sapori troppo forti come quello del peperoncino.³³⁷ I sapori raffinati del Jiangnan

335 “Jianchang fuzhi” 建昌付志 (Giornale della prefettura di Jianchang), op. cit., citato e tradotto in *Ivi*, p. 112.

336 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 113.

337 Joanna WALEY-COHEN, “The Quest for Perfect Balance: Taste and Gastronomy in Imperial China” in Paul H. Freedman (a cura di), *Food: the history of taste*, London, Thames & Hudson, 2007, pp. 124-126.

sono descritti anche in *Honglou meng* 红楼梦 (Il sogno della camera rossa),³³⁸ la famosa opera di Cao Xueqin: nonostante in essa siano presenti diverse allusioni al pepe rosso, i piatti descritti rappresentano il delicato gusto di quella zona che, come già detto, non è solita al suo consumo.³³⁹

Gli stuzzicanti e piccanti peperoncini ben presto divennero un modo usato per insaporire i pasti blandi e ricchi di amido delle classi meno abbienti. Alla fine del XVIII secolo, questi ingredienti erano ancora una novità, ma entro la metà del XIX erano ormai una parte integrante dei ricettari. Anche altri alimenti introdotti dall'America, quali il mais, la patata bianca e la patata dolce, contribuirono, a loro modo, ad aumentare l'apporto nutritivo ed a rendere più appetitosi i piatti dei più poveri. Sebbene i peperoncini abbiano iniziato a farsi strada nelle raccolte di ricette intorno al 1790, la loro presenza è diventata stabile solo alla metà del XIX secolo: ciò testimonia come nel corso di quel periodo i peperoncini fossero sempre più apprezzati anche dall'*élite*.³⁴⁰

Un'altra probabile causa che contribuì alla mancanza di scritti sul *capsicum*, deriva dalla svalutazione dei sapori forti di diversi importanti sistemi di credenze della cultura tradizionale cinese. François Jullien ha dimostrato che le *élite* cinesi ricercavano la mitezza e la finezza in diversi ambiti, quali: il pensiero, il cibo, la musica e la pittura. In termini di sapore, Jullien afferma che per molti autori: "All flavors are simply enticing [...] being nothing but that immediate and momentary stimulation that is exhausted as soon as it is consumed. But it is necessary to pass beyond such superficial excitations."³⁴¹ Anche il primo autore a scrivere sui peperoncini in Cina, Gao Lian, dichiarò apertamente la sua contrarietà ai sapori forti, e non incluse i peperoncini nelle sezioni sul cibo e sulla medicina.³⁴²

Per rispettare le tradizioni rituali confuciane, i suoi seguaci dovevano prepararsi al rito, digiunando ed evitando determinate attività per diversi giorni: tale condizione implicava un'astinenza dalla carne e da verdure dal sapore forte, come lo scalogno e la cipolla. Questi cibi dal sapore intenso sono indicati con il termine *hun* 葷 in un commentario del II secolo del

338 CAO Xueqin [Ts'ao Hsüeh-ch'in], *Il sogno della camera rossa*, tr. Edoardo Masi, Milano, Rizzoli, 2013.

339 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 114.

340 *Ibid.*

341 François JULLIEN e Graham PARKES, "The Chinese Notion of 'Blandness' as a Virtue: A Preliminary Outline", *Philosophy East and West*, vol. 43, fasc. 1, 1993, pp. 107-111.

342 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 115.

testo pre-Qin “Yili” 儀禮 (Libro dell’etichetta e del cerimoniale).³⁴³ Xue Yongruo, autore di epoca Tang, osservò che per rendere la propria “[...] disposition honest, harmonious, and pure [...]” sia necessario “[...] not eat pungent *hun*, and regularly seclude in a tranquil room [...]”.³⁴⁴ In questa affermazione, *hun* 葷 viene associato al sapore pungente *xin* 辛. Dal momento che *xin* 辛 è tipicamente associato al sapore delle spezie vegetali piuttosto che alla carne, è probabile che Xue usasse *hun* 葷 per indicare verdure dal sapore forte. Nella *The History of Ming Dynasty*, curata da Zhang Tingyu e pubblicata nel 1974, nella sezione sul digiuno per i rituali, gli esecutori venivano proprio ammoniti a non consumare cibi *hun* 葷.³⁴⁵ Infine, nel Dizionario di Kangxi, pubblicato nel 1716, la definizione di *hun* 葷 fa invece riferimento al pungente sapore dello zenzero.³⁴⁶

Nei testi buddisti cinesi, le verdure dal sapore forte ed intenso sono generalmente chiamate "cinque *hun* 葷". Il *Sūraṃgama-sūtra*, in cinese *Lengyan jing* 楞嚴經, è un importante sūtra del Buddhismo Mahāyāna spesso esaltato per la profondità delle sue idee, la bellezza del suo linguaggio e la sua visione della pratica della meditazione. Secondo la tradizione buddista cinese, il testo è stato tradotto dal sanscrito in cinese all'inizio dell'VIII secolo dal monaco indiano Pramīti e si diffuse tra le scuole del Buddhismo cinese Chan e Zhenyan.³⁴⁷ Nel testo sono presenti dei commenti finalizzati all’evitare il consumo di: aglio, cipolla cinese, scalogno, erba cipollina e assafetida. La spezia dell’assafetida si ottiene da un lattice estratto dall’aneto, pianta di origine indo-persiana, che ha appunto un intenso odore pungente che può ricordare l’aglio cotto, anche se al sapore, una volta aggiunto ai piatti, ricorda molto il porro. Così, se l'aglio, lo scalogno e l'assafetida erano comuni nella cucina dell'India settentrionale, il luogo di nascita del buddismo, l'inclusione della cipolla cinese, dell'erba cipollina e dell'aglio nel testo in analisi, è stato probabilmente il risultato

343 ZHENG Xuan 鄭玄, “Yili jiao” 鄭玄校 (Commentario del libro dell’etichetta e del cerimoniale), citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 115.

344 *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1992, vol. 9, p. 490.

345 ZHANG Tingyu 張廷玉, *The History of Ming Dynasty* 明史, Beijing, Zhonghua Book Company, 1974, p. 1239.

346 ZHANG Yushu 張玉書 e CHEN Tingjing 陳廷敬, “Kangxi Zidian” 康熙字典 (Dizionario di Kangxi), 1716, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/-zidian>, cons. 06-10-2022.

347 James A. BENN, “Another Look at the Pseudo-Sūraṃgama sūtra”, in *Harvard Journal of Asiatic Studies*, vol. 68, fasc.1, 2008, p. 57.

dell'adattamento di queste piante al contesto cinese. Da quanto scritto emerge l'invito a evitare il consumo di questi vegetali, al fine proprio di non stimolare le passioni, inoltre, il loro forte odore era associato all'impurità.³⁴⁸

Influenzate dalla pratica buddista, anche le tradizioni monastiche taoiste richiedevano di evitare i "cinque *hun* 葷", ma questi differivano in qualche modo da altri elenchi. L'elenco daoista includeva anche verdure usate nella cucina cinese, e non si riferiva alla tradizione indiana. Li Shizhen, nella sua descrizione dell'aglio nel "Bencao gangmu" 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), osserva che sia i praticanti alchemici in cerca dell'immortalità, che i taoisti, identificavano i "cinque *hun* 葷" con: erba cipollina, cipolla cinese, aglio, colza e coriandolo.³⁴⁹

Per tutte queste diverse tradizioni, le ingiunzioni contro particolari verdure dal gusto audace, derivavano dalla convinzione che l'ingestione di queste spezie interferisse con la concentrazione mentale. La meditazione era ovviamente una parte importante delle tradizioni monastiche buddiste e taoiste. Una sezione sul rituale nella *The History of Ming Dynasty* spiega l'obiettivo dell'astinenza prima dell'esecuzione di offerte rituali agli antenati, alle divinità o ai saggi confuciani:

To strictly and carefully focus the mind; if there are any thoughts, they must be of the spirit that is to receive the offering, just as if it is above, or to the left or right; a pure and sincere [mind throughout the ceremony] without a single gap— this is the purpose of abstinence.³⁵⁰

Sebbene questo passaggio si applichi solo ai pochi giorni prima di un particolare rituale, l'obiettivo del digiuno è paragonabile alla costante astinenza per la vita contemplativa del monachesimo buddista o taoista. In effetti, nel suo studio sui rituali in onore di Confucio, la descrizione di Thomas Wilson si applica anche nelle pratiche di altre tradizioni: "To fast means to abstain from those activities that divide one's concentration when confronted with important matters".³⁵¹ C'è una discreta quantità di variazioni in cui specifiche verdure dovevano essere evitate, ma un elemento comune a tutte è il loro sapore forte e intenso. Tutti

348 John KIESCHNICK, "Buddhist Vegetarianism in China", in Roel Sterckx (a cura di), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*, New York, Palgrave Macmillan, 2004, pp. 191-192.

349 LI 李, *Bencao gangmu* 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), op. cit..

350 ZHANG 張, *The History of Ming Dynasty*, op. cit., pp. 1239-40.

351 Thomas WILSON, "Sacrifice and the Imperial Cult of Confucius", in *History of Religions*, vol. 41, fasc. 3, 2002, p. 272.

questi elenchi sono antecedenti all'introduzione dei peperoncini: tuttavia, se alcuni considerano il sapore dell'aglio, dello zenzero o del coriandolo distrarre dalla meditazione, allora, considerato il suo sapore piccante, tanto più lo è il peperoncino. In effetti, è ancora oggi molto comune per i monaci buddisti cinesi evitare il consumo sia del peperoncino che dei vari membri della famiglia dell'*allium*. Nel caso del pepe rosso, è probabile affermare che a questa tradizione di sottrarsi ai sapori forti per favorire una mente chiara e concentrata, si sia aggiunta la propensione dell'*élite* tardo imperiale di evitare di mangiarlo e quindi anche di riportarne testimonianze scritte.³⁵²

4.1.2 Le farmacopee

Proprio come gli autori di ricettari tardo imperiali tenevano alla larga i peperoncini dalle proprie ricette, così anche i testi medici tendevano a non includerli. Come già visto, la prima volta che il *capsicum* venne menzionato in uno di questi, fu nel famoso “Shiwu bencao” 食物本草 (Farmacopea delle cose commestibili) del 1621. Capiamo quindi come la storia del pepe rosso come medicinale sia una storia di resistenza: nonostante le fonti che ne indicavano le sue proprietà curative, non gli è stato facile farsi strada nel campo della medicina. Ma ora, grazie a questa chiara dimostrazione, possiamo vedere come questa spezia sia stata finalmente accolta.³⁵³

È interessante capire quale sia stata la causa dei pregiudizi nei confronti del pepe rosso. La moderna scienza medica ha un forte legame con il cibo, quindi, la resistenza dei letterati ad accettare questi ingredienti, potrebbe avere anche dei legami con la medicina. Forse, alcuni trovavano i peperoncini troppo forti per essere usati nei medicinali, così come il loro aroma intenso potrebbe aver sovrastato gli altri ingredienti. Anche se alcuni storici ricercarono prove della presenza del *capsicum* in scritti precedenti, altri riconobbero che lo stesso era stato da poco introdotto in Cina. La grande varietà di testi di riferimento, durante l'impero tardo, impedì l'identificazione di un manuale come autoritativo: infatti, solo nel XIX secolo, si riconosce l'impatto dell'opera del “Bencao gangmu” 本草纲目 (Compendio di Materia Medica) di Li Shizhen negli studi di erbe medicamentose.³⁵⁴

³⁵² DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 118.

³⁵³ *Ibid.*

³⁵⁴ *Ivi*, pp. 119-120.

L'opera fu pubblicata per la prima volta nel 1596. Dal momento che questo voluminoso lavoro non parla del peperoncino, per presentare in modo convincente l'impatto dell'assenza del pepe rosso in quello che alcuni hanno visto come una fonte di riferimento autorevole, esamineremo la voce sul pepe di Qin attraverso una serie di dizionari geografici provinciali dello Yunnan.³⁵⁵

Solo nell'edizione del giornale locale regionale del 1736 troviamo la seguente voce sul pepe: "Qin pepper (*Qinjiao* 秦椒): the common name is *lazi* 辣子".³⁵⁶ Come abbiamo già visto, il nome *Qinjiao* 秦椒, veniva usato sia per i peperoncini che per il pepe del Sichuan; *lazi* 辣子, divenne invece ben presto un epiteto abbastanza comune per indicare il pepe rosso. La stessa parola era anche il nome alternativo di una varietà di frassino spinoso, conosciuto come *shi zhuyu* 食茱萸, usato sia come condimento in cucina, che come rimedio terapeutico; il suo nome scientifico è *Zanthoxylum ailanthoides* e appartiene alla stessa specie del pepe del Sichuan. A causa dell'ambiguità della voce vista sopra, Jiang Mudong e Wang Siming, nel loro articolo sulla diffusione e l'influenza del peperoncino in Cina, indicarono una gazzetta dipartimentale del 1894 come primo scritto riferito esplicitamente ai peperoncini nello Yunnan.³⁵⁷

A tal proposito, di seguito, riporto alcune prove e riflessioni, per dimostrare che i redattori dell'edizione del 1736 collegarono i due nomi, solitamente associati a due diverse piante, ad un terzo, ovvero a quello del peperoncino. Unendo questi due epiteti, è immediato comprendere che ci si riferisse al pepe rosso, e non al pepe del Sichuan, o al frassino spinoso. Tuttavia, mentre il pepe del Sichuan era spesso chiamato pepe di Qin, non ci sono fonti conosciute che lo definivano *lazi* 辣子. Allo stesso modo, mentre il frassino spinoso è talvolta indicato come *lazi* 辣子, non sono state rinvenute fonti che lo chiamavano *Qinjiao* 秦椒. Nel 1754, lo Hubei,³⁵⁸ nel 1756, il Guizhou³⁵⁹ e nel 1765 lo Hunan, registrarono per la

355 *Ivi*, p. 120.

356 JING Daomo 靖道謨, "Yunnan tongzhi" 云南通志 (Notifica dello Yunnan), op. cit., citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 120.

357 JIANG 蒋 e WANG 王 "Lajiao zai zhongguo" 辣椒在中国 (La diffusione del peperoncino), op. cit., pp. 18-22.

358 "Changyang xianzhi" 長陽縣志 (Monografia del distretto di Changyang), Hubei, 1754, citata in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 121.

359 CHEN Houguang 譔厚光 e XU Fengyu 徐豐玉, "Pingyuan zhouzhi" 平遠州志 (Gazzetta della vice-prefettura di Pingyuan), Guizhou, 1756, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?>

prima volta il termine lazi 辣子 in riferimento al peperoncino. La storia del *capsicum* nello Yunnan risale al dizionario geografico del 1736 nel quale veniva chiamato *huajiao* 花椒. Gli editori in seguito hanno utilizzato il termine *Qinjiao* 秦椒 per identificare il pepe rosso. Fino a quel momento, le fonti più antiche che menzionavano il peperoncino nelle province limitrofe risalivano al 1690 nel Guizhou, al 1733 nel Guangxi,³⁶⁰ e al 1749 nel Sichuan.³⁶¹ Infine, una storia locale dello Yunnan del 1799 identifica così il pepe rosso: “Foreign pepper: another name is Qin pepper, commonly called spiciness”.³⁶² Per aggirare ogni possibile ambiguità, i redattori aggiunsero un terzo nome, oltre agli stessi due usati nel dizionario provinciale del 1736. L'uso del pepe di Qin, e della piccantezza in questa voce, rafforza l'interpretazione secondo cui anche il precedente lemma nel dizionario provinciale faceva riferimento proprio al *capsicum*.³⁶³

I redattori del gazzettino provinciale dello Yunnan del 1835 sostenevano che: “*Qinjiao* è semplicemente il *huajiao*. Il grado di piccantezza equivale a quello del frassino spinoso. Li Shizhen ha certamente dimostrato tale differenziazione. L'antico giornale locale non è corretto”.³⁶⁴ Gli autori cercavano una fonte autorevole da cui trarre ispirazione e così, dato che i peperoncini non erano presenti nel "Bencao gangmu" 本草纲目 (Compendio di Materia Medica) di Li, decisero di ignorare la voce inclusa nel dizionario geografico del 1736 e affermarono che anche altre due piante, una delle quali già citata in quest'ultimo, avevano le stesse caratteristiche. Di conseguenza, nell'edizione del 1835 del dizionario provinciale, non erano presenti i peperoncini, e un'unica voce era illogicamente trattata come se fossero due. La presenza dei peperoncini nello Yunnan del 1799 è indiscutibile, eppure i redattori dell'edizione del 1835 decisero di non tenerne conto, sostenendo che, se una pianta non era citata nel "Bencao gangmu" 本草纲目 (Compendio di Materia Medica), non esisteva. I

[if=en&res=90136](#), cons. 24-01-2023.

360 JIN 金, “Guangxi tongzhi” 广西通志 (Notifica del Guangxi), op. cit..

361 “Dayi xianzhi” 大邑县志 (Monografia del distretto di Dayi), Sichuan, 1749, citata in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 121.

362 “Ningzhou xianzhi” 寧州縣志 (Monografia del dipartimento di Ningzhou), Yunnan, 1799, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 122.

363 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 122.

364 WANG Song 王崧 e RUAN Yuan 阮元, “Yunnan tongzhi” 雲南通志稿 (Notifica di Yunnan), Yunnan, 1835, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90119>, cons. 24-01-2023 – traduzione mia.

redattori del 1894 e del 1901 hanno però dimostrato a tal proposito una certa esitazione.³⁶⁵ Nell'edizione del 1901, gli editori hanno affermato: “*Qinjiao*: [secondo] le antiche storie locali, era spesso chiamato *lazi*.”³⁶⁶ Senza commenti delle precedenti pubblicazioni e alcun riferimento al fatto che il dizionario geografico citato fosse realmente quello del 1736, la pubblicazione del 1901 accetta la voce come identificativa di una sola pianta: il peperoncino. Gli studiosi dello Yunnan, nel 1835 e nel 1894, si rifiutarono di credere che qualcuno non mangiasse pepe rosso, poiché esso non era incluso nel testo di Li. Tuttavia, i redattori di gazzette del XIX secolo hanno avuto una certa difficoltà a identificare qualcosa di nuovo senza il supporto di un'autorità appropriata.³⁶⁷

Alla fine del XIX secolo, tuttavia, il pepe rosso acquisì un profilo più alto per coloro che cercavano notizie sul peperoncino in precedenti testi medici. Il “*Bencao gangmu shiyi*” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica) di Zhao Xuemin, contiene la più lunga voce tardo imperiale sul pepe rosso. Anche se Zhao finì il suo lavoro intorno al 1803, questo non fu pubblicato almeno fino al 1871. Quando questo avvenne, il lavoro di Zhao, venne incorporato in quello di Li, e la prima ristampa dell'opera di Li, risalente a dopo il 1871 che include i commenti di Zhao, risale al 1885. Le edizioni successive del lavoro di Li includono le espansioni di Zhao, e quindi incorporano una valutazione dettagliata degli impatti medici sia positivi che negativi dei peperoncini sulla salute. Li ha portato il lavoro al livello più alto, e Zhao, con i suoi emendamenti, ha contribuito a definire il pepe rosso come parte della cultura cinese: è stato così che se ne è favorita la naturalizzazione.³⁶⁸

Ironia della sorte, anche se Zhao ha scritto esplicitamente il suo supplemento al lavoro di Li per correggere errori e omissioni, era comunque riluttante ad affermare apertamente che il *capsicum* non comparisse nel “*Bencao gangmu*” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica). Infatti inizia così la sua voce sul *laqie* 辣椒:

365 CHEN Can 陳璨 e CEN Yuying 岑毓英, “Yunnan tongzhi” 雲南通志稿 (Notifica di Yunnan), Yunnan, 1895, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90117>, cons. 24-01-2023.

366 WANG Wenshao 王文韶, “Xu Yunnan tongzhi gao” 續雲南通志稿 (Continuazione della notifica di Yunnan), Yunnan, 1900, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90165>, cons. 24-01-2023 – traduzione mia.

367 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 122-123.

368 Ivi, p. 123.

Le persone lo piantano negli orti. A metà autunno la gente di montagna (*shanren* 山人) ne vende delle grosse stringhe al mercato come condimento in cucina o per fini medici e curativi. I suoi usi sono estremamente vari. Tuttavia, il *gangmu* [Bencao] non ne registra molti. Chen Jiongyao, in *Shiwu yiji*, afferma che il sapore del [ciò che Li ha identificato come] frassino spinoso, assomiglia a quello della melanzana piccante [peperoncino]. Chen ha ragione³⁶⁹

Invece di affermare che Li non includeva il peperoncino, Zhao, apparentemente in ossequio a un precedente praticante, sosteneva che fosse il “Bencao gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica) a non registrarne l'uso. Zhao ha dedicato la sua vita alla ricerca sui peperoncini, eppure, non si è imbattuto in essi nelle opere di Li. La loro assenza in molti generi di scrittura, come testi medici, ricettari, studi botanici e storie locali, stupisce. Ma ci sono tuttavia delle fonti che li citano, mostrando come i peperoncini siano diffusi in diverse zone geografiche e abbiano tanti usi. Possono servire come condimento o come medicina, come stimolante dell'appetito o come cura miracolosa. Ecco perché possiamo affermare che nella cultura delle *élite* si riscontra un certo pregiudizio culturale nei confronti del pepe rosso.³⁷⁰

Il *capsicum* è stato incorporato nella cultura cinese, al punto da essere trattato come nativo. Tuttavia, la sua intensa piccantezza ha avuto anche un impatto sugli autori che lo hanno escluso da molte opere. La riluttanza nei suoi confronti è prova di determinate credenze: se venne incoraggiata l'adozione di patate dolci, mais e arachidi visto il loro alto contenuto calorico, il minor apporto del pepe rosso non è stato sufficiente per attirare l'attenzione dell'*élite*. Il peperoncino, infatti, è diventato un raccolto redditizio solo nel XX secolo, e anche allora la sua redditività non era paragonabile a quella di altre colture. Le tradizioni d'*élite* che scoraggiano i sapori forti, insieme alla preferenza per i sapori delicati della cucina del Jiangnan, hanno spinto molti autori tardo imperiali a evitare sia di mangiare che di scrivere del peperoncino. Ciò dimostra l'importanza di una mente chiara per l'autoriflessione, la coltivazione o la meditazione, scegliendo sapori meno forti.³⁷¹

Per tramandare l'appartenenza all'*élite*, l'alfabetizzazione e l'inserimento all'interno di un lignaggio di studiosi erano fondamentali; inoltre, per essere considerati degni di rispetto,

369 ZHAO 趙, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), op. cit. - traduzione mia.

370 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 124.

371 Ivi, pp. 124-125.

bisognava dimostrare certi legami con il passato. Ma, rompere questo schema, non era semplice: molti autori tentavano di inserirsi negli antichi lignaggi, per acquisire maggiore rispetto e proiettarsi verso il futuro. Li Shizhen e Zhao Xuemin, nonostante la parziale reticenza di quest'ultimo nel menzionare direttamente il peperoncino nel lavoro di Li, furono tra i primi a raggiungere questo obiettivo, affrontando le aspettative tradizionali.³⁷²

4.1.3. Peperoncino: simbolo identitario della Cina

L'attrazione per i peperoncini da parte dell'*élite* cinese è cresciuta sempre di più a partire dalla fine del XVIII secolo, raggiungendo un livello di accettazione sempre più alto nel corso del secolo successivo. Ciò fu dovuto a una serie di fattori, tra cui l'inclusione del pepe rosso nel primo libro di ricette del 1790, che aprì le porte all'uso del suo sapore unico. Dopo il 1885, il commento di Zhao Xuemin sui peperoncini incluso nel lavoro di Li Shizhen, diede loro un certo grado di consapevolezza, tale che, venivano usati anche a fini medici, rendendoli così difficili da ignorare in tutte le regioni della Cina interna. Sebbene i dizionari geografici continuassero a essere una fonte imperfetta per rintracciare la loro storia, dalla metà del XIX secolo alla metà del XX secolo, l'inclusione del *capsicum* nelle storie locali diventò cosa sempre più comune. Su tutte, l'analisi delle fonti della provincia dello Shandong, mostra chiaramente come questa tendenza sia aumentata: in quel periodo, la percentuale dei dizionari geografici regionali che contengono informazioni sui peperoncini è cresciuta in modo significativo, grazie a un maggiore interesse e alla visibilità conferita dalle stesse *élite*.³⁷³

I principali cambiamenti sociali a partire dalla metà del XIX secolo, hanno avuto un impatto significativo sugli atteggiamenti e sulle pratiche dell'alta società in una miriade di aree, alcune delle quali probabilmente influenzarono anche le opinioni nei confronti dello stesso peperoncino.³⁷⁴

Durante il XIX secolo i cambiamenti nella stampa, alcuni sviluppati a livello nazionale e altri introdotti dagli occidentali, portarono alla possibilità di fruire di pubblicazioni a prezzi sempre particolarmente convenienti, rendendo accessibili opere come il testo medico di Zhao, supplemento al “Bencao gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica) di Li. Il primo

³⁷² *Ivi*, p. 125.

³⁷³ *Ivi*, p. 126.

³⁷⁴ *Ivi*, pp. 126-127.

giornale cinese, *Shenbao* 申報, iniziò a essere pubblicato a Shanghai nel 1872, aumentando la diffusione di nuove idee, in particolare dall'Occidente e dal Giappone. Ciò a sua volta influenzò l'istruzione, che iniziò ad allontanarsi dai classici confuciani, il pilastro dei tradizionali esami imperiali.³⁷⁵

Il peperoncino nelle storie locali dello Shandong		
Anni	Totale delle fonti consultate	Fonti che includono il peperoncino
1736-1840	70	9
1841-1912	59	18
1913-1949	57	30
Totale	186	57

Figura 12: Il peperoncino nello Shandong.

Grazie ai cambiamenti nell'istruzione e nella cultura, i peperoncini ben presto divennero una scelta culinaria accettata dall'*élite*: la loro posizione migliorò grazie all'introduzione in Cina della classificazione occidentale delle piante. Fu anche grazie a questa, che la somiglianza tra peperoncini e melanzane venne notata da sempre più autori, e se verso la metà degli anni '20 la categorizzazione scientifica dei peperoncini nella famiglia delle solanacee, la stessa delle melanzane, divenne sempre più comune,³⁷⁶ negli anni '30 del secolo scorso, alcuni autori aggiunsero anche il nome scientifico latino *capsicum* per indicare il pepe rosso nelle loro descrizioni.³⁷⁷

Durante la seconda metà del XIX secolo, le *élite* regionali si affermarono notevolmente. I leader locali furono autorizzati a trattenere parte del potere e della sovranità Qing, così da contrastare la ribellione dei Taiping. Di conseguenza, le forze armate regionali, tra cui le più celebri comandate da Zeng Guofan (1811-1872) e Zuo Zongtang (1812-1885), originari della provincia dello Hunan, nota per la sua passione per il pepe rosso, contribuirono

³⁷⁵ Ivi, p. 127.

³⁷⁶ WANG Yunshen 王允深, "Yangxin xianzhi" 陽信縣志 (Monografia del distretto di Yangxin), Shandong, 1926, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=94517>, cons. 24-01-2023.

³⁷⁷ "Yinxian tongzhi" 鄞縣通志 (Notifica di Yinxian), Zhejiang, 1933, citato in DOTT, *The Chile*, p. 127.

attivamente alla vittoria. Gli appartenenti a questo gruppo non solo si sentivano particolarmente legati alla loro regione, ma ne enfatizzavano anche orgogliosamente l'identità. Allo stesso modo, mangiare nei ristoranti specializzati in cucina regionale a Shanghai divenne popolare nella seconda metà del XIX secolo.³⁷⁸ Il peperoncino, un tempo considerato un cibo per le classi meno abbienti, divenne presto un segno di status e un simbolo di identità per alcune regioni, come Sichuan e Hunan.³⁷⁹

4.2 Peperoncino: identità e cultura

La storia del peperoncino va ben oltre la cucina e la farmacia. Fin dalle prime fonti che ne documentano la comparsa in Cina, i suoi baccelli lucenti e luminosi sono sempre stati molto apprezzati. Tuttavia, non sono mai riusciti a diventare un'immagine ricorrente nella poesia o nella pittura. La loro unicità e la capacità di non essere limitati da classe e genere, li hanno portati a essere il simbolo di nuove rappresentazioni. Il peperoncino ha saputo affascinare tutti, dai più ricchi ai più poveri, essendo coltivato ampiamente negli orti e nei giardini decorativi. La sua novità e versatilità lo hanno reso metaforicamente intriso della quintessenza cinese rivoluzionaria, focosa e appassionata. Sia la classe, che il genere, hanno piegato le regole, per fare di questa spezia un simbolo di virilità maschile e passione femminile. Così, nel tempo, si sono approfonditi e diversificati gli usi metaforici ed emblematici del pepe rosso, ed hanno creato nuovi sistemi simbolici, diventando un'espressione di bellezza e rivoluzione.³⁸⁰

4.2.1 Bellezza, forza e fascinosa estetica del peperoncino

I letterati hanno saputo sfruttare al meglio la bellezza dei baccelli del peperoncino, fondendoli con la visione estetica cinese: unendo la straordinaria forma di questi frutti, a una ricca tradizione artistica, li hanno portati a una nuova interpretazione. Il colore rosso nella cultura cinese è da tempo un simbolo di festa e fertilità.

³⁷⁸ Mark SWISLOCKI, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*, Stanford California, Stanford University Press, 2009, pp. 75-80, 152.

³⁷⁹ DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 127-128.

³⁸⁰ Ivi, p. 129.

Per enfatizzare tale caratteristica visiva, sono legati a questo colore anche vari appellativi del pepe rosso: peperoncino rosso *hongjiao* 红椒,³⁸¹ peperoncino corallo *shanhuojiao* 珊瑚椒,³⁸² e peperoncino cremisi *chijiao* 赤椒.³⁸³ Gli scrittori hanno saputo catturare la bellezza del *capsicum* con parole e colori, le sfumature indicate vogliono evocarne la loro straordinaria bellezza.³⁸⁴

Zhuhong 朱红, un termine che letteralmente significa "rosso vermiglio", viene usato per descrivere i baccelli maturi del peperoncino. Questa gradazione era tradizionalmente associata all'imperatore, dato che il colore dell'inchiostro da lui usato nei suoi scritti, ed il colore delle sue vesti, erano proprio rosso vermiglio. Descrivere i peperoncini con questo termine conferisce loro uno status imperiale, lo vediamo esplicitamente espresso in quanto detto in una storia locale del Fujian: "Another variety, which is small and pointed, looks like the tip of a writing brush; it is called vermilion (*zhu* 朱) imperial robe brush [pepper]".³⁸⁵ Inoltre, con la descrizione a due caratteri del colore *zhuhong* 朱红, la maggiore enfasi sul colore, accentuava il fascino estetico dei baccelli maturi.³⁸⁶

I redattori di un ristretto numero di dizionari geografici della provincia del Zhejiang hanno selezionato una tonalità di rosso ancora meno comune per evocare il colore dello stesso peperoncino: rosso vermiglione o *chundan* 纯丹. Il secondo carattere, che funge da modificante, significa puro o genuino, ed enfatizza ulteriormente la profondità e l'intensità del colore. Questa sfumatura di rosso è spesso associata agli elisir dell'immortalità taoisti, ma non solo: fa parte anche del nome di alcuni luoghi di meditazione e del nome cinese di un fiore estremamente popolare, la peonia (*mudan* 牡丹). Perfetto per evocare la trascendenza e la

381 GAO Shengzhi 高升之 e CHEN Qingxi 陳慶熙, "Pi xianzhi" 郫縣志 (Monografia del distretto di Pi), Sichuan, 1762, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89686>, cons. 24-01-2023.

382 "Yuanzhou fuzhi" 袁州府志 (Gazzetta ufficiale prefetturale di Yuanzhou), Jiangxi, 1860, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 130.

383 QIN Wuyu 秦武域, "Wenjian banxiang lu" 聞見瓣香錄 (Registro sulla conoscenza e sull'incenso), in *Congshu jicheng xubian*, vol. 88, Shanghai, Shanghai shudian, [1793] 1994, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 130.

384 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 130.

385 "Jianning xianzhi" 建寧縣志 (Monografia del distretto di Jianning), Fujian, 1759, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 131.

386 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 131.

bellezza estetica, è stato quindi scelto come tonalità esclusiva per uno dei più amati ingredienti della cucina locale: i baccelli del peperoncino.³⁸⁷

La rappresentazione della fertilità in Cina va ben oltre il simbolico colore rosso: piante come il peperoncino e il melograno, che producono molti frutti e semi, erano visti in tal senso come propizi, come sottolineato anche da un antico testo sulle piante da frutto e da fiore del 1690.³⁸⁸ Diversi testi hanno commentato l'abbondanza di semi di peperoncino (*baizi* 百子), sottolineando il loro ruolo nel rappresentare una linea familiare in crescita. Il carattere *zi* 子, può riferirsi quindi sia ai numerosi semi del baccello, ma può far riferimento anche alla nascita di numerosi bambini.³⁸⁹

Il particolare valore estetico del pepe rosso è evidente nel primo resoconto pubblicato a tal proposito in Cina:

Pepe straniero: [La pianta] ha una forte crescita. I fiori sono bianchi. I frutti sembrano proprio la punta di un pennello da scrittura. Il loro sapore è piccante (*la* 辣). Il loro colore è rosso. Sono molto piacevoli da guardare. [La propagazione risulta dai] semi dei frutti.³⁹⁰

Da un esame della struttura del suo lavoro, risulta ben chiaro come Gao apprezzasse il pepe rosso più per la sua estetica che per le sue funzioni in cucina, come condimento o verdura, o in medicina.³⁹¹

La descrizione di Gao dei peperoncini si trova nella sesta sezione del suo “Zunsheng bajian” 尊生八箋 (Otto trattati sui principi della vita). Craig Clunas descrive questa parte come un commento “[...] on a broad range of issues of connoisseurship”.³⁹² A riprova di ciò, anche Wang Maohua, Wang Cengyu e Hong Seung Tae, nel loro articolo sui peperoncini nell'Asia orientale, sostengono che essi erano inizialmente usati in Cina come pianta decorativa, e non come condimento.³⁹³

387 *Ibid.*

388 GAO Shiqi 高士奇, “Beishu bao weng lu” 北墅抱翁錄 (Resoconto delle piante da fiore custodite nel giardino Beishu), in *Xuxiu siku quanshu*, vol. 1119, Shanghai, Shanghai guji chubanshe, [1690] 2002, citato e tradotto in *Ibid.*

389 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 131.

390 GAO 高, “Zunsheng bajian” 尊生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), op. cit. - traduzione mia.

391 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 132.

392 Craig CLUNAS, *Superfluous Things: Material Culture and Social Status in Early Modern China*, Urbana, University of Illinois Press, 1991, p. 18.

393 WANG Maohua 王茂華, WANG Cengyu 王曾瑜 e HONG Chengdui 洪承兌, “Lüelun lishi shang” 略論歷史上 (Panoramica sulla storia), op. cit., p. 297.

Mentre il fascino estetico fu rapidamente eclissato dagli usi medici e alimentari, i riferimenti alla bellezza del frutto rosso e lucente continuarono nelle fonti successive. Il “Qun fang pu” 群芳譜 (L’assemblaggio dei profumi) di Wang Xiangjin del 1621 offre un leggero emendamento alla valutazione estetica del *capsicum* di Gao. Wang proveniva dallo Shandong, superò l’esame di *jinshi* 進士³⁹⁴ nel 1604, quindi si recò almeno una volta a Pechino, e servì anche come funzionario in almeno un'altra provincia, il Zhejiang. Dati i suoi viaggi, non è possibile stabilire dove abbia incontrato il pepe rosso per la prima volta. Nella sezione sulle verdure, ha incluso la seguente voce: “Foreign Pepper: [it] is also called Qin pepper. It has white flowers. The fruits resemble the worn- out tip of a writing brush. They are red in color. When fresh they are pleasing to look at. Their flavor is very spicy. [Propagation results from] planting the seeds.”³⁹⁵ Mentre è chiaro che la descrizione di Wang derivi principalmente da quella di Gao, Wang ha aggiunto che apprezza particolarmente il colore del pepe rosso quando esso è fresco. Nel suo scritto ha inoltre dato maggior importanza alla piccantezza, che alla particolare estetica.³⁹⁶

Il pepe rosso è stato apprezzato per la sua bellezza fin dai tempi antichi. Le prime testimonianze mediche lo hanno descritto come uno degli abbellimenti per giardini più diffusi. L’edizione anonima del 1621 del “Shiwu bencao” 食物本草 (La farmacopea degli articoli commestibili) diceva che: “People plant them in pots as decorations”.³⁹⁷ Huang Zongxi, nella sua raccolta di scritti vari della fine del XVII secolo, li ha inclusi in un elenco di piante decorative, mentre nel 1841, Gao Lian li ha descritti come piacevoli da guardare.³⁹⁸ In una

394 L’esame di *jinshi* era uno degli esami più importanti per accedere alla carriera di funzionario dell’Impero ed era tenuto regolarmente nel corso di una Dinastia. Era un’esame basato sulla conoscenza dei classici confuciani che veniva superato normalmente dal solo 1-2 per cento dei candidati. (*A Dictionary of Official Titles in Imperial China*, pp. 36-37).

395 WANG Xiangjin 王象晉, “Qun fang pu” 群芳譜 (L’assemblaggio dei profumi), in *Siku quanshu cunmu congshu bubian*, vol. 80, Jinan, Qi Lu shushe, [1621] 1997, citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 133.

396 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 133.

397 “Shiwu bencao” 食物本草 (La farmacopea delle cose commestibili), op. cit., citato e tradotto in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 134.

398 “Zunyi fuzhi” 遵義付志, (Gazzetta ufficiale prefetturale del Zunyi), Guizhou, 1841 citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 134.

fonte del 1859 sono stati descritti come di un vivace colore rosso,³⁹⁹ mentre in una del 1867 sono stati menzionati come radiosi e in grado di abbellire qualunque giardino.⁴⁰⁰

Gli alti ranghi dell'impero erano affascinati dalle arti estetiche, come curare giardini, praticare la calligrafia, scrivere poesie e dipingere; queste pratiche artistiche non solo erano appassionanti, ma contribuivano anche al mantenimento della loro elevata posizione sociale. Tuttavia, la soglia di argomenti accettabili e tradizionali per la poesia e la pittura, è ancora troppo alta perché il pepe rosso possa effettivamente essere in qualche modo d'impatto. Ming Gao Lian, esperto in materia dell'epoca, venne attratto dalla bellezza delle piante di peperoncino che era consuetudine piantare nei giardini. I poeti del tardo impero cercavano ispirazione nella poesia del periodo Tang e Song, precedente all'importazione del *capsicum* in Cina. Sebbene Chen Dazhang abbia incluso una breve descrizione della pianta del peperoncino nella sua “Shizhuan mingwu jilan” 詩傳名物集覽 (Panoramica di testi famosi in poesia) del 1713, nel suo lavoro non ci sono comunque tracce di poesie sul pepe rosso, a riprova di come neanche il suo testo abbia motivato i poeti successivi a esporre poesie su questo argomento.⁴⁰¹

Allo stesso modo, neanche il più popolare manuale di pittura Qing, “Jieziyuan huazhuan” 芥子園畫傳 (Manuale del giardino dei semi di senape), pubblicato per la prima volta nel 1679 e successivamente ampliato nel 1701, non includeva il pepe rosso.

Se non si trova il pepe rosso in nessun dipinto tardo imperiale, i peperoncini ricorrono solo in alcune xilografie. C'è da dire anche come dal punto di vista dei pittori, dei collezionisti e degli intenditori del tardo impero, le xilografie non erano che un misero sostituto dei dipinti. Nei testi di botanica si trovano solo un paio di xilografie abbastanza semplici del periodo Qing, ma queste immagini sono state create a scopo identificativo e non enfatizzano il fascino visivo del pepe rosso. Le xilografie di epoca Qing sono solo un paio e piuttosto semplici, ma sono state fatte per identificare il *capsicum*. Tuttavia, solo una

399 “Qingzhou fuzhi” 青州府志 (Gazzetta ufficiale prefetturale di Qingzhou), Shangdong, 1859, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 134.

400 “Ningxiang xianzhi” 寧鄉縣志, (Monografia del distretto di Ningxiang), Hunan, 1867, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 134..

401 CHEN Dazhang 陳大章, “Shizhuan mingwu jilan” 詩傳名物集覽 (Panoramica di testi famosi in poesia), in *Yingyin Wenyuange siku quanshu*, vol. 86, Taipei, Shengwu, [1713] 1983, citata e tradotta in DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 134.

xilografia di qualità superiore del tardo periodo imperiale, anche se priva di colore, riesce a catturare il fascino visivo di questa pianta e a sottolineare l'argomento del manoscritto in cui appare. Huang Fengchi, artista Ming, pubblicò nel 1621 la “Cao benhua shipu” 草本花詩譜 (Collezione di poesie e dipinti sui fiori) Quest'opera contiene quarantacinque piante da giardino, come la peonia, l'iris, il loto, il garofano, alcune varietà di giglio, le campanelle, l'alkekengi o pianta della lanterna cinese, e il peperoncino. Ogni pianta è rappresentata con una xilografia ed è seguita da una breve descrizione in calligrafia.⁴⁰²

La figura 14, rappresenta la pianta del pepe rosso davanti a una roccia calcarea circondata da foglie di bambù, e, per dare un tocco finale, vediamo una farfalla che la sovrasta. Pietre, bambù e insetti sono ricorrenti nelle opere di Huang e non è necessario legarli ad alcuna specifica allusione al peperoncino. Il bambù è un soggetto comune nei dipinti ed è spesso associato agli studiosi; inoltre, sia le pietre che il bambù possono essere simboli di longevità.⁴⁰³ La farfalla, infine, può essere “[...] the emblem of a lover sipping nectar from the calyx of a flower (a female symbol)”.⁴⁰⁴ È dunque possibile leggere un'indiretta allusione sessuale, ma, ancora una volta, questa non è l'unica pianta raffigurata con una farfalla intenta al lavoro.⁴⁰⁵

402 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 135-136.

403 Wolfram EBERHARD, *A Dictionary of Chinese Symbols: Hidden Symbols in Chinese Life and Thought*, tr. George L. Campbell, London, Routledge & Kegan Paul, 1986, p. 277.

404 *Ivi*, p. 52.

405 DOTT, *The Chile*, p. 137.



Figura 13: Blocco di legno per stampa rappresentante una varietà di peperoncino non nota.



Figura 14: Blocco di legno per stampa rappresentante una pianta di peperoncino.

Se i confini della tradizione nella pittura e nella poesia si sono rivelati troppo saldi per qualcosa di più di una fugace sortita dell'intruso peperoncino, nel frattempo, nei tempi contemporanei, le immagini popolari che impiegano il pepe rosso sono diventate molto più comuni. Questi vanno dalle canzoni pop, ai manifesti di propaganda, ai souvenir in luoghi di pellegrinaggio, alle decorazioni per il Capodanno lunare.⁴⁰⁶

I peperoncini sono apparsi in alcuni dei numerosi manifesti impiegati nella campagna del “Sogno Cinese” (*Zhongguo meng* 中国梦), promossa dal presidente Xi Jinping, che nel 2013 dichiarò

要用中国梦打牢广大青少年的共同思想基础，教育和帮助青少年树立正确的世界观、人生观、价值观，永远热爱我们伟大的祖国，永远热爱我们伟大的人民，永远热爱我们伟大的中华民族，坚定跟着党走中国道路。

Dobbiamo usare il Sogno Cinese per gettare solide basi ideologiche per tutti i giovani, educarli e aiutarli a stabilire una visione del mondo corretta, una visione della vita e dei valori, e amare sempre la nostra grande patria, il nostro grande popolo e la nostra grande nazione cinese, oltre che a seguire con fermezza la strada del nostro Paese.⁴⁰⁷

La figura 15, usata in un poster per tale opera di propaganda, vede una porta di casa decorata da due stringhe di peperoncino. A Kunming nel 2017, è stato anche utilizzato per promuovere la campagna culturale chiamata *Wenming Kunming* 文明昆明, ispirata al cambiamento e alla modernità. Tuttavia, lo stile antico del manifesto, associa il mais e i peperoncini, originari dell’America, alla Cina e alla sua cultura, come simbolo di abbondanza, fertilità, buona sorte e civiltà.⁴⁰⁸

A Xi'an, capitale della provincia dello Shaanxi, nel 2014, una serie di manifesti è stata installata nella metropolitana cittadina per celebrare "Le dieci peculiarità dello Shaanxi". Uno di questi (figura 16), dedicato al peperoncino, mostra una donna intenta a cucinare un piatto all'apparenza proprio a base di peperoncini, circondata da altri due grandi mazzi di peperoncini rossi. Si legge nella didascalia:

406 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 138-139.

407 “Xi Jinping: zai tong gejie youxiu qingnian daibiao zuotan shi de jianghua” 习近平：在同各界优秀青年代表座谈时的讲话 (Xi Jinping: discorso ai rappresentanti di spicco della gioventù di ogni estrazione sociale), in *Xinhua wang*, 2013, http://www.xinhuanet.com/politics/2013-05/04/c_115639203.htm, cons. 29-12-2022.

408 DOTT, *The Chile*, pp. 139-140.

虽说湖川能吃辣，老陕吃辣，让人怕辣面 [...]。

Anche se gli abitanti dello Hunan e del Sichuan mangiano piccante, quando quelli del Shaanxi mangiano cibo piccante, fanno temere agli altri la piccantezza degli spaghetti piccanti [...].

L'affermazione accattivante evoca connotazioni di forza d'animo, risolutezza e coraggio: questo è un chiaro esempio dell'ubiquità del pepe rosso come parte della stessa identità regionale.⁴⁰⁹

Oggi giorno il *capsicum* è abitualmente usato come decorazione durante il periodo del Capodanno Lunare. Oltre ad essere diffusa la credenza che il peperoncino rosso sia un portafortuna per salutare l'arrivo dell'anno nuovo, e che la sua tonalità vivace e la sua piccantezza siano in grado di allontanare la sventura; nel periodo del Capodanno, si è soliti vedere nelle stringhe di peperoncini, in stoffa o in vetro, un augurio, o una preghiera, per una vita ricca e piena di energia. La frase *honghong huohuo* 红红火火, che letteralmente significa "rosso, rosso, fuoco, fuoco", rimanda al loro colore e piccantezza, ed è inoltre un augurio e una preghiera per una "vita esuberante e ricca".⁴¹⁰ I peperoncini sono diventati una tradizione più che apprezzata nel periodo del Capodanno: siano finti o veri, la loro forma ed il loro colore ricorda anche i petardi che, una volta esplosi, scacciano gli spiriti maligni. Questa coltivazione ha ormai così preso piede nella cultura moderna, che è diventata un simbolo di buon auspicio per un anno pieno di fortuna.⁴¹¹

409 “Shanxi bada guai” 陕西八大怪 (Le otto peculiarità del Shanxi), in *Shanxi sheng difangzhi bangongshi*, 2014, http://dfz.shaanxi.gov.cn/sxsts/msfq/201610/t20161020_675794.html, cons. 07-01-2023.

410 “Honghong huohuo” 红红火火 (Rosso rosso fuoco fuoco), in *Baidu baike*, 2019, [https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%BA%A2%E7%81%AB%E7%81%AB/5684388#ref_\[2\]_19570854](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%BA%A2%E7%81%AB%E7%81%AB/5684388#ref_[2]_19570854), cons. 29-12-2022.

411 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 141-143.



Figura 15: Dettaglio del poster di propaganda sul "Sogno Cinese".



Figura 16: Poster sul peperoncino, la terza peculiarità dello Shaanxi.



Figure 17-18-19-20: Stringhe di peperoncino ed altri addobbi.

4.2.2 Peperoncino: tra letteratura, rivoluzione e stereotipi di genere

I peperoncini, oltre ad aver portato delle novità tra le pratiche culturali cinesi, hanno rivelato anche alcune ambiguità e incongruenze intrinseche nei ruoli sociali costruiti culturalmente.

In tal senso, la prima opera letteraria che contiene un riferimento al pepe rosso, risale al dramma canonico di Tang Xianzu dal titolo “Mudan ting” 牡丹亭 (Il Padiglione delle peonie), completato nel 1598. Questo, assieme alle altre tre opere più importanti di Tang, vengono chiamate i “Quattro Sogni” per il ruolo importante che il sogno riveste nell’intreccio. L’autore nacque nel Jiangxi nel 1550, dopo aver superato l’esame di *jinshi* 進士 nel 1583, gli fu inizialmente assegnato un posto a Nanchino. Nel 1591 scrisse un memoriale al trono, criticando la corruzione tra gli alti funzionari. Ciò fece infuriare l’imperatore Wanli, che lo retrocesse, e lo trasferì nel remoto Guangdong. Nel 1598 Tang si ritirò dagli incarichi pubblici, tornò a casa, e iniziò a scrivere a tempo pieno fino alla sua morte nel 1616.⁴¹² Considerati i suoi numerosi viaggi, risulta quindi impossibile capire dove si sia imbattuto per la prima volta nel *capsicum*.⁴¹³

L’opera si concentra su romanticismo, passione, frustrazione sessuale, morte e rinascita. La protagonista femminile, Du Liniang, è spesso considerata un esempio di passione femminile, sia tra i lettori, che nelle successive opere letterarie. Tang, nella prefazione all’opera, ne parla così:

Has the world ever seen a woman’s love to rival that of Bridal Du? Dreaming of a lover she fell sick; once sick she became ever worse; and finally, after painting her own portrait as a legacy to the world, she died. Dead for three years, still she was able to live again when in the dark underworld her quest for the object of her dream was fulfilled. To be as Bridal Du is truly to have known love.⁴¹⁴

Il termine cinese *qing* 情, che Birch traduce nel passaggio sopra con “[...] love [...]”, può anche essere reso come passione, emozione o sentimento. Questo sentimento è spesso messo in contrasto con il termine *li* 理: razionalità, ragione o logica. Nella letteratura cinese, *qing* 情 era spesso associato alle donne, mentre *li* 理 agli uomini.⁴¹⁵

412 TANG Xianzu, *The Peony Pavilion (Mudan Ting)*, tr. Cyril Birch, Bloomington, Indiana University Press, 1980, p. XIV.

413 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 144.

414 TANG Xianzu, *The Peony Pavilion (Mudan Ting)*, op. cit., p. IX.

415 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 145.

Le immagini floreali sono parte integrante dell'opera nel suo insieme, dal titolo, al sogno di Du Liniang sotto un albero di albicocche in fiore, al suo autoritratto con fiori di pruno, al nome del suo santuario commemorativo, alla scena in cui una serie di fiori vengono abbinati a particolari descrizioni.

Nella scena 23 Du è negli inferi, e la sua anima viene giudicata. Le sue affermazioni sulla sua morte portano il giudice dell'aldilà a evocare lo spirito dei fiori del giardino in cui aveva sognato:

JUDGE: Flower Spirit, this ghost maiden claims to have died of a shock she received when flower petals disturbed her dream in the garden. Is this true?

FLOWER SPIRIT: It is true. She was tenderly entwined in a dream of a young scholar when a chance fall of petals startled her into wakefulness. Passionate longings brought about her death.⁴¹⁶

Poco dopo, lo spirito dei fiori ed il giudice degli inferi elencano in un duetto i nomi dei fiori e le loro caratteristiche letterarie. È proprio in questo passaggio che viene nominato il “[...] pepper flower [...]”, il cui frutto, piuttosto che il fiore, viene così definito dal giudice: “Her welcome is warm”. Se nell'originale cinese, Tang usa l'aggettivo *re* 热, per riferirsi al gusto speziato del frutto o alle sue proprietà riscaldanti nella medicina cinese, *la* 辣 “piccante” sarebbe stata la scelta più logica proprio per descrivere il sapore del pepe rosso.⁴¹⁷

Al di là dei riferimenti di Tang all'uso del *capsicum* in cucina o in medicina, nella definizione data dal giudice, Birch traduce al femminile il tipo di benvenuto dato dal frutto; al tempo stesso, questo, potrebbe anche suggerire metaforicamente un'allusione alla lussuria.⁴¹⁸ Questa connessione tra peperoncino e genere femminile, rappresenta la prima connessione tra genere e pepe rosso.

Tale uso del *capsicum* è stato riportato anche da Cao Xueqin, uno degli scrittori più famosi della letteratura cinese, nel suo capolavoro *Honglou meng* 红楼梦 (Il sogno della camera rossa), pubblicato nel 1792, quasi trent'anni dopo la sua morte. La storia segue le vicende della famiglia Jia, un ricco clan vissuto durante la dominazione mancese, ed in particolare quella della tragica storia d'amore tra Jia Baoyu e le sue due cugine, Lin Daiyu e Xue Baochai. Nei centoventi capitoli dell'opera, l'autore mostra la sua ampia conoscenza

⁴¹⁶ *Ibid.*

⁴¹⁷ *Ivi*, p. 146.

⁴¹⁸ Louise EDWARDS, “Women in Honglou meng: Prescription of Purity in the Femininity of Qing Dynasty China”, in *Modern China*, vol. 16, n. 4, 1990, p. 415.

della cultura e della filosofia cinese: egli presenta sia il daoismo che il buddhismo, oltre che trentadue sogni, alcuni lunghi interi capitoli, altri appena accennati. Questi sogni consentono al lettore di comprendere meglio la psicologia dei personaggi, poiché il sogno è un riflesso della vita e delle emozioni proprie dello stato di veglia. Il romanzo risulta essere una rappresentazione della vita in Cina durante l'epoca della Dinastia Qing, ed è diventato famoso per la sua complessa trama e per le numerose opere teatrali che ne sono nate. Si tratta inoltre di un'opera semi-autobiografica che riflette le vicende dell'autore, il testo ha inoltre l'intento di commemorare le donne che egli ha incontrato in gioventù. Questo componimento offre una visione unica e ricca, con una grande quantità di commenti sui diversi ruoli di genere. Presenta una vasta gamma di personaggi, sia maschili che femminili, che lottano contro le convenzioni della società.

Cao Xueqin mostra la sua profonda conoscenza della cultura dell'epoca: la famiglia Jia deve seguire rigide regole ed etichette, soprattutto quando si trovano in presenza della madre, capo della famiglia. Tutti gli aspetti della vita quotidiana sono regolati da leggi precise, come i saluti da offrire a seconda del grado di parentela e i riti per onorare gli antenati. Ma Cao Xueqin dimostra anche di possedere una vasta gamma di conoscenze, come l'arte medica, la cucina, la cultura del tè, la poesia, la filosofia e la pittura.⁴¹⁹

Una delle protagoniste del romanzo, che è sempre stata al centro di numerose discussioni, soprattutto in età contemporanea, è Wang Xifeng. La sua bellezza, vivacità e umorismo sono ben note, ma c'è anche un lato più oscuro. Incaricata dalla matriarca di amministrare le finanze di casa, Wang Xifeng è diventata famosa per la sua crudeltà e gelosia, portandola ad essere paragonata a personaggi storici negativi ed anti-eroici. Interessante notare come il suo nome di nascita, Xifeng 熙鳳, sia di genere maschile, e significhi "splendida fenice".

Se nel capitolo sulle spezie i peperoncini non compaiono in nessuna ricetta, né sono menzionati tra le piante decorative del giardino, tuttavia, ci sono due casi nel romanzo in cui la piccantezza del pepe rosso è presa in prestito per descrivere proprio i tratti della personalità di Wang Xifeng. Le viene dato il soprannome di Feng Lazi 鳳辣子 o "Fenice piccante".⁴²⁰

419 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 147-148.

420 EDWARDS, "Women in Honglou meng", p. 415.

Lazi 辣子 può essere tradotto letteralmente come "piccante" o, nel caso di Feng, addirittura come "feroce". Tuttavia, *lazi* 辣子, quando Cao completò il suo lavoro, era già usato come epiteto del pepe rosso in diverse province. La voce di *lazi* 辣子 nello *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), fa sia riferimento all'appellativo del peperoncino, che ad una persona particolarmente forte e focosa, viene infatti riportato l'esempio di Feng Lazi.⁴²¹

Nella lettura del romanzo, quindi, il sapore intenso del peperoncino viene usato metaforicamente per indicare l'indole feroce ed atipicamente femminile di Wang Xifeng, che da molti è vista come l'archetipo di un particolare tipo di donna, successivamente etichettata *la meizi* 辣妹子, ovvero "ragazza piccante" o "ragazza peperoncino". Questo tipo di donne sono viste stereotipicamente come esuberanti, sensuali, assertive, forti e sono allo stesso tempo ammirate e desiderate. Louise Edwards, una studiosa di letteratura cinese, descrive Wang Xifeng come:

[...] lively, humorous, beautiful, and charming but also unrivaled in her cunning cruelty and murderous jealousy. Her importance in the novel is paramount, for it is she, despite her youth, who controls with ruthless efficiency every aspect of the domestic purse. The multiformity of her character evolves from the contradiction between her relatively weak objective status as daughter-in-law and her undeniable power over the Jia's domestic affairs. Her skillful management is thereby an object of both praise and suspicion, just as her confident hold on power elicits respect and disdain.⁴²²

Se i peperoncini sono spesso associati a donne sensuali ed esuberanti, ci sono anche casi in cui essi sono connessi all'ipermascolinità: un legame creato in particolare con la rivoluzione.

A Mao Zedong è attribuita la famosa frase: *bu chi lajiao bu geming* 不吃辣椒不革命 (Senza peperoncino non ci sarebbe rivoluzione). Questa affermazione sarebbe stata pronunciata dal Grande Timoniere durante una conversazione tenutasi nella base comunista dello Shaanxi, nel 1936 con il giornalista statunitense Edgar Snow e il medico americano George Hatem. In *Red Star Over China*, Snow spiega:

Mao's food was the same of everybody's, but being a Hunanese he had the southern's ai-la, or "love pepper". He even had pepper cooked into his bread. Except for this passion, he scarcely seemed to notice

⁴²¹ *Hanyu dacidian* 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), op. cit., 1993, vol. 11, p. 492.

⁴²² Louise EDWARDS, "Representations of Women and Social Power in Eighteenth Century China: The Case of Wang Xifeng", *Late Imperial China*, fasc. 14, n. 1, 1993, p. 35.

what he ate. One night at dinner I heard him expand on a theory of [chile] pepper-loving peoples being revolutionaries. He first submitted his own province, Hunan, famous for the revolutionaries it has produced. Then he listed Spain, Mexico, Russia and France to support his contention, but laughingly had to admit defeat when somebody mentioned the well-known Italian love of red pepper and garlic, in refutation of his theory.⁴²³

Mao non conosceva le cucine delle altre culture, quella francese e russa non prevedevano infatti l'utilizzo dei peperoncini. Nonostante ciò, le menzioni di queste due nazioni, erano legate alle scelte di Paesi in cui si erano già verificati eventi come rivoluzioni o guerre civili. Di conseguenza, Mao ipotizzava che coloro che spesso consumavano peperoncino piccante, fossero più adatti a diventare temerari combattenti rivoluzionari. La vera frase sul pepe rosso e la rivoluzione appare nella biografia di Hatem: “Without hot pepper, he said, he could not eat, and without eating he could not make revolution. ‘To me,’ he quipped, ‘no peppers means no revolution.’”⁴²⁴ In Cina, la famosa citazione di Mao viene usata per identificare la sua visione del movimento rivoluzionario contadino dell'Hunan del 1927 e, in generale, della Cina. In questo passaggio, però, Mao lo ha applicato semplicemente a se stesso. Anche se non specificato, generalmente, la grande maggioranza dei rivoluzionari erano di sesso maschile ed il loro potere di resistenza ai peperoncini, veniva visto come un riflesso della loro forza di combattimento. Il PCC, come la maggior parte delle altre organizzazioni comuniste, usava il colore rosso come simbolo della propria lotta.⁴²⁵

Il peperoncino rosso della canzone del 1990 “Lajiao ge” 辣椒歌 (Canzone del peperoncino) cantata da Song Zuying, rappresenta il Partito Comunista Cinese, o anche lo stesso Mao che, nella sua canzone sul peperoncino, voleva risvegliare il popolo cinese dall'oppressione, per condurlo a una nuova esistenza in un mondo post-rivoluzionario.⁴²⁶ Tanto sono forti le associazioni tra il desiderio di rivoluzione del Grande Timoniere ed il pepe rosso, tanto lo sono quelle che enfatizzano l'identità regionale al consumo di *capsicum*.

423 Edgard SNOW, *Red Star Over China*, New York, Groove Press, 1961, p. 75.

424 Edgard PORTER, *The People's Doctor: George Hatem and China's Revolution*, Honolulu, University of Hawaii Press, 1997, p. 76, citato in Dott, *The Chile*, op. cit., pp. 151-52.

425 DOTT, *The Chile*, op. cit., pp. 151-152.

426 ZHANG Shuzhi 张书志, “Maozedong de lajiao qingjie” 毛泽东的辣椒情结 (Il complesso del peperoncino di Mao Zedong), in *Qu qu ju kong*, vol. 3, 2017.

远方的客人， 你请坐，
听我唱个辣椒歌
远方的客人你莫见笑，
湖南人待客爱用辣椒。

虽说是乡里的土产货，
天天不可少。
要问这辣椒有哪些好？
随便都能楼出几十条
去湿气、 开心窍，
健脾胃、 醒头脑。
[...]
青辣椒、 红辣椒，
豆鼓辣椒、 剁辣椒。
油煎火爆用火烧， 样样有味道。

Ospite da lontano, siediti
ascoltami cantare la canzone del peperoncino
ospite da lontano non ridere di me,
quando gli abitanti dello Hunan hanno ospiti,
adorano intrattenerli con il peperoncino.

Sebbene sia un prodotto locale dei villaggi natali,
ogni giorno è indispensabile.
Se chiedi cosa c'è di buono del peperoncino,
puoi dire qualunque cosa,
elimina l'umidità, apre la mente
aiuta la milza e lo stomaco, risveglia la mente.
[...]
Peperoncino verde, peperoncino rosso,
peperoncino con fagioli di soia fermentati, peperoncino tritati.
Fritti o bruciacchiati dal fuoco, hanno tutti un buon sapore.⁴²⁷

Questa canzone collega apertamente i peperoncini all'identità regionale, lo stesso Song Zuying ha i suoi natali nello Hunan. Il verso sull'accoglienza degli ospiti ne riecheggia uno di Confucio sulla gioia di quando gli amici vengono a trovarci da lontano. Ironia della sorte, l'*élite* tradizionale istruita sui classici confuciani spesso evitava i peperoncini per mantenere la propria purezza spirituale e chiarezza mentale.⁴²⁸

Nella cultura cinese, l'impiego simbolico del pepe rosso è particolarmente diffuso: ciò dimostra l'ampia integrazione della pianta importata in questa cultura. Se inizialmente il *capsicum* era apprezzato solo tra le classi sociali meno abbienti, tuttavia, rapidamente, le persone di alto rango ne hanno cominciato ad apprezzare la particolare estetica.

Nell'era moderna, il pepe rosso è diventato un simbolo di prosperità e benessere. La loro presenza è stata accolta con favore in tutti i livelli della popolazione. Anche se non sono stati incorporati nei generi tradizionalmente considerati parte dell'*élite* culturale, come poesia e

427 SONG Zuying 宋祖英, "Lajiaoge" 辣椒歌 (Canzone del peperoncino), in "Zhongguo hunan minge" 中国湖南民歌 (Canzoni popolari dello Hunan), in *Kugou yinyue*, <https://www.kugou.com/album/info/as8x85/>, cons. 25-01-2023 – traduzione mia.

428 DOTT, *The Chile*, op. cit., p. 153.

pittura, questi ornamenti hanno avuto un impatto profondo sulla cultura cinese, contribuendo in modo significativo allo spirito rivoluzionario. La famosa citazione di Mao che collega i peperoncini al successo della rivoluzione ne è un chiaro esempio.⁴²⁹

429 *Ivi*, pp. 153-154.

CONCLUSIONI

[...] 你就会发现这辣椒的后面，
心肠好。
[...] *hai così scoperto i retroscena sul peperoncino,*
*il tuo cuore è ora incline.*⁴³⁰

Come e perché il peperoncino sia diventato la spezie, l'aroma, il frutto sovrano di molti piatti, ma anche di discorsi, di raffigurazioni di sé di verità e di retoriche di appartenenza, rappresenta l'oggetto di questa tesi.

Bisogna cercare le ragioni altre, non biologiche, del successo del peperoncino, del perché sia diventato elemento di piacere, nonostante il suo provocare bruciore e dolore.

Il pepe rosso ha una lunga storia nella cultura cinese. Da quando i marinai, i commercianti del Fujian e gli agricoltori del Shengjing hanno importato questa pianta in Cina, è diventato poco per volta una parte importante della cultura nazionale. Il *capsicum* veniva usato, oltre che come verdura, condimento o medicina, anche come pianta decorativa in molti giardini ornamentali.

Sin dal suo arrivo nel Paese, la pianta ha attirato l'ammirazione di tutti per le sue proprietà straordinarie. Si tratta di una spezia culinaria dalle infinite possibilità, ma che ha dimostrato di avere anche grandi benefici per la salute.

Le pratiche alimentari e il gusto vanno considerati come esito di mediazioni, incontri, scontri tra biologia e cultura, ma anche come produzioni storiche, che mutano nei diversi contesti geografici, ambientali, produttivi e sociali. La stessa idea di gusto che si forma nel tempo è mutevole. L'alimentazione, è legata alla disponibilità, alle concezioni mediche, al clima, alla capacità di mescolare i cibi, alle tradizioni religiose. Utile da mangiare, buono da mangiare, sano da mangiare, bello da mangiare, non sempre coincidono, anche se utile, bello, buono, sano tendono a rappresentare un modello e un'aspirazione delle popolazioni. L'alimentazione non è separabile dallo stile di vita e non si riduce soltanto a necessità, a pratiche ordinarie, ma

430 SONG 宋, "Lajiaoge" 辣椒歌 (Canzone del peperoncino), op. cit., cons. 25-01-2023.

in essa vanno ascritti desideri, sogni, utopie e fantasie di ogni genere.

Nel XVII secolo, il pepe rosso è stato introdotto come sostituto di preziosi ingredienti come il pepe del Sichuan, il sale o il pepe nero. Questa iniziale fase di sostituzione è riflessa anche nei nuovi nomi dati a questa spezia, tra tutti, ad esempio: *fanjiao* 番椒 (pepe straniero) o *fanjiang* 番姜 (zenzero straniero). Ben presto, il pepe rosso ha cominciato a comparire in ricette, sostituendo sempre più il pepe del Sichuan come condimento piccante. Da allora, il peperoncino è diventato un ingrediente comune e ha conquistato l'intero mondo grazie al suo gusto unico.

Il *capsicum* è diventato una spezia presente in tutte le cucine della Cina. Anche nelle regioni in cui la tradizione predilige sapori non piccanti, la gente lo ama comunque. La parola *la* 辣, che significa "piccante" è stata rielaborata, ora indica principalmente la piccantezza causata dalla capsaicina del peperoncino. Di conseguenza, il termine più popolare per indicarlo è *lajiao* 辣椒, peperoncino piccante. Questo cambiamento è avvenuto mentre l'identità nazionale stava emergendo come un importante indicatore culturale, parallelamente ad altri importanti indicatori della Cina come stato-nazione, compreso una maggiore attenzione alla nazione nell'educazione e una più ampia diffusione della stampa con un pubblico nazionale.

Il sapore unico e intenso della capsaicina nel pepe rosso attirò l'attenzione di molti, ma fu l'integrazione nei sistemi medico-culinari cinesi che ne assicurò l'accettazione e la diffusione. Dal punto di vista medico, oltre ad aiutare la digestione, i peperoncini si adattavano a una varietà di trattamenti medici sia terapeutici che preventivi: venivano e vengono talora usati per affrontare e talora risolvere problemi che hanno a che fare con il caldo e il freddo, la digestione, il senso di inappetenza. La loro massima diffusione viene riscontrata ai tropici ed in luoghi dal clima caldo e umido, il pepe rosso fa sudare gli abitanti dei climi torridi rinfrescandoli: “Una sorta di aria condizionata dei poveri contenuta in un baccello rosso fiammante”⁴³¹. Nei climi freddi e umidi il *capsicum* genera la sensazione di calore e di caldo in individui che spesso soffrono il freddo. La Calabria, che conosce forti contrasti climatici, dove brevi stagioni calde e torride sono seguite da inverni molto freddi e umidi, si è offerta, anche per ragioni ambientali o per sensazioni legate al freddo e al caldo, al

431 Gary Paul NABHAN, *A qualcuno piace piccante*, Torino, Codice Edizioni, 2005, p. 94, (ed. or. *Why some like it hot*, 2004).

successo del peperoncino. Lo stesso vale per gli inverni relativamente freddi e le estati molto calde, afose e piovose di Sichuan e Hunan, dove il pepe rosso ormai ne è simbolo dell'identità regionale.

I condimenti piccanti, inoltre, in persone “affamate” o costrette abitualmente a un vitto vegetariano e monotono, stimolano le ghiandole salivari e producono una sensazione di sazietà che fa sembrare i piatti più variegati di quanto in realtà siano. “La costante produzione di saliva aiuta a far scendere il cibo nella gola. E lo stomaco, stimolato anch'esso dalla sostanza contenuta nel peperoncino, digerisce più in fretta [...]”⁴³². Non bisogna dimenticare che una digestione o una soddisfacente assimilazione del cibo sono legate anche a fattori di tipo psicologico: adoperare un condimento piacevole e gustoso, provoca benessere e un senso di appagamento, non certo irrilevante per ingerire e digerire alimenti di difficile assunzione.

La Cina interna è una terra di contrasti climatici e culturali, e quando i peperoncini sono giunti sul luogo, l'adattamento regionale è stato immediato. L'uso di questa pianta si è poi dimostrato versatile in ogni punto di ingresso: da verdura a aroma, da medicina a sostituto del sale, a profilassi contro le intossicazioni alimentari.

Identità regionali come quelle dello Hunan e del Sichuan, sono inesorabilmente legate al consumo di peperoncino. In queste regioni, la popolazione ha una sorta di legame affettivo con il pepe rosso, ognuno ne conosce le caratteristiche di quelli coltivati, ed ognuno produce e conserva il peperoncino più piccante di tutti. Le piante verdi con i frutti rossi caratterizzano l'immaginario popolare ed i colori rosso, giallo, verde, la forma e la consistenza hanno giocato un ruolo importante per creare il piacere legato alla vista e al tatto. L'uso ornamentale e decorativo dei peperoncini, le composizioni appese ai muri della casa, avevano funzione decorativa, di suscitare ammirazione e, spesso, anche di proteggere contro il malocchio e gli spiriti maligni.

Nonostante la delicata cucina tradizionale del Jiangnan avesse dominato la letteratura culinaria per secoli, nel momento in cui il peperoncino è stato importato in Cina, questo ha assunto fin da subito un'importanza ubiquitaria nonostante la prima riluttanza nella sua accettazione da parte delle *élite* culturali. Fabio Parasecoli ha dimostrato come l'autenticità sia un processo costruito e iterativo, risultante dalla reiterazione di pratiche culturali e

432 NAJ, *Spiriti bollenti*, op. cit., pp. 232-233.

dall'adattamento di esse alle norme e ai processi esistenti. Questo ha portato a cambiamenti nella cultura cinese, incluso l'impatto sull'immaginario di genere, il significato dei termini e le identità regionali. Il crescente utilizzo del pepe rosso in Cina ha reso questa pianta non nativa una parte fondamentale dell'identità nazionale, facendola diventare un'autentica pianta cinese.

Molte ragioni di tipo biologico, culturale, pratico, hanno contribuito a creare una sorta di innegabile identificazione della popolazione con il peperoncino. Le ragioni pratiche, i benefici, le motivazioni del suo successo sono presenti in molte altre parti del mondo. In alcune regioni della Cina, tuttavia, per ragioni climatiche, alimentari, storico-culturali e dietetiche, queste si incontrano e si combinano in maniera originale e particolare, irripetibili e irriproducibili altrove nelle stesse forme. Un prodotto globale conserva un abito locale e concorre a rafforzare un sentimento di sé delle popolazioni.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA FINALE

1. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA DELLE FONTI PRIMARIE

BRURES, Antonio (a cura di), *Del senso delle cose e della magia*, Bari, Laterza, 1925.

CAO Xueqin [Ts'ao Hsüeh-ch'in], *Il sogno della camera rossa*, tr. Edoardo Masi, Milano, Rizzoli, 2013.

CHEN Haozi 陳淏子 e WEN Detang 文德堂, “Mi chuan hua jing: liu juan” 秘傳花鏡 : 卷 (Diffusione segreta dal libro dei fiori: sei rotoli), 1688, in *USC Libraries*, <https://uosc.primo.exlibrisgroup.com/discovery/search>, cons. 29-09-2022.

FUCHS, Leonhart, *Plantarum Effigies*, in “Hathi Trust Digital Library”, 2016, <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=gri.ark:/13960/t3130qq5g&view=1up&seq=1>, cons. 11-11-2022.

GAO Lian 高濂, “Zunsheng bajian” 遵生八箋 (Otto trattati sui principi della vita), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=5905>, cons. 30-10-2022.

GILETTI BENSO, Silvia (a cura di), *Sommario della storia naturale delle Indie*, “Memoria”, Palermo, Sellerio, 1992.

LI Shizhen 李时珍, “Bencao gangmu” 本草綱目 (Compendio di Materia Medica), 1603, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=8>, cons. 11-10-2022.

LIAN Heng 連橫, “Taiwan tongshi” 台灣通史 (Storia generale di Taiwan), 1918, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=798087>, cons. 20-01-2023.

LÜ Buwei 呂不韋, *The Annals of Lü Buwei*, tr. John Knoblock e Jeffrey Riegel, Stanford California, Standord University Press, 2000.

MENG Yuanlao 孟元老, *Dongjing Meng Hua Lu* 東京夢華錄 (La capitale orientale: un sogno di splendore), 1126, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=712358>, cons. 19-12-2022.

PINCHERLE, Alberto (a cura di), *La leggenda nera: storia proibita degli spagnoli nel Nuovo Mondo*, Milano, Feltrinelli, 1959.

QIN Shi Huangdi, *The Yellow Emperor's Classic of Internal Medicine*, tr. Ilza Weith, Berkeley California, University of California Press, 1972.

- QIN Shi Huangdi, “Huangdi neijing” 黄帝内经 (Testo classico di medicina interna dell’Imperatore Giallo), 475-9 a.C., in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/huangdi-neijing>, cons. 13-01-2023.
- “Shennong bencao jing” 神農本草經 (Classico delle erbe di Shennong), II-I a.C., in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=580853>, cons. 15-01-2023.
- “Shiwu bencao hui zuan” 食物本草會纂 (Enciclopedia di Materia Medica Alimentare), in *Library of Congress*, <https://www.loc.gov/item/2014514195/>, cons. 13-01-2023.
- SUN Simiao 孫思邈, “Beiji qianji yaofang” 備急千金要方 (Prescrizioni dal Valore di Mille Pezzi d’Oro), in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=236578>, cons. 13-01-2023.
- TANG Shenwei 唐慎微, “Zhenlei Bencao” 證類本草 (Materia Medica Classificata), 960, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=736588>, cons. 13-01-2023.
- TANG Xianzu 湯顯祖, “Mudan Ting” 牡丹亭 (Il Padiglione delle Peonie), 1598, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=728938>, cons. 29-09-2022.
- TANG Xianzu, *The Peony Pavilion (Mudan Ting)*, tr. Cyril Birch, Bloomington, Indiana University Press, 1980.
- TONG Yuejian 童岳荐, “Tiao ding ji” 调鼎集 (Il calderone armonioso), 1790, in *Baidu Baike*, <https://baike.baidu.com/item/%E8%B0%83%E9%BC%8E%E9%9B%86/2018693?fr=aladdin>, cons. 19-12-2022.
- VARELA, Consuelo (a cura di), *Gli scritti*, Torino, Einaudi, 1992.
- WANG Lu 王路, “Huashi zuobian” 花史左編 (Supplemento alla storia dei fiori), 1621-27, in *Harvard Library*, <https://curiosity.lib.harvard.edu/chinese-rare-books/catalog/49990078925130203941>, cons. 20-12-2022.
- WANG Meng 王蒙, *Duanpian xiaoshuo* 短篇小说 (Racconti brevi), Renmin wenxue chubanshe, 2003.
- WANG Xiangjin 王象晋, “Qunfang pu” 群芳譜 (Registro dei fiori), 1629, in *Library of Congress*, <https://www.loc.gov/item/2012402063/>, cons. 15-12-2022.
- WU Qijun 吳其浚, “Zhiwu mingshi tukao” 植物名實圖考 (Trattato illustrato sui nomi e la natura delle piante), 1848, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=656138>, cons. 15-01-2023.

XU Wenbi 徐文弼, “Xinbian shoushi chuanzhen” 新編壽世傳真 (Nuovo studio sulle verità della longevità), 1771, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=453499>, cons. 16-01-2023.

ZHAO Xuemin 趙學敏, “Bencao gangmu shiyi” 本草綱目拾遺 (Supplemento al compendio di Materia Medica), 1871, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=303463>, cons. 13-01-2023.

1.1 BIBLIOGRAFIA DELLE STORIE LOCALI

Anhui

ZHANG Zhenxian 張振先 e JIANG Yingkun 江映鯤, “Tianchang xianzhi” 天長縣志 (Monografia del distretto di Tianchang), Anhui, 1550, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92365>, cons. 19-01-2023.

Gangsu

HUANG Wenwei 黃文煒, “Chongxiu Suzhou xin zhi” 重修肅州新志 (Cronaca della prefettura indipendente di Suzhou recentemente rivista), Gangsu, 1737, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92293>, cons. 19-01-2023.

Guangdong

LIU Binhua 劉彬華 e LU Xiangrong 陸向榮, “Yangchun xianzhi” 陽春縣志 (Monografia del distretto di Yangchun), Guangdong, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89993>, cons. 21-01-2023.

ZHOU Shu 周書 e CENG E 曾萼, “Enping xianzhi” 恩平縣志 (Giornale della contea di Enping), Guangdong, 1766, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92495>, cons. 21-01-2023.

Guangxi

JIN Hong 金鉞, “Guangxi tongzhi” 廣西通志 (Notifica del Guangxi), Guangxi, 1733, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6708>, cons. 20-01-2023.

Guizhou

CHEN Houguang 譔厚光 e XU Fengyu 徐豐玉, “Pingyuan zhouzhi” 平遠州志 (Gazzetta della vice-prefettura di Pingyuan), Guizhou, 1756, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90136>, cons. 24-01-2023.

Hebei (Zhili)

ZHONG Genghua 鍾廣華, “Baixiang xianzhi” 柏鄉縣志 (Monografia del distretto di Baixiang), Zhili, 1766, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92797>, cons. 24-01-2023.

Hunan

LIU Fangxuan 劉方璿 e WU Zhangxiong 武占熊, “Lingling xianzhi” 零陵縣志 (Monografia del distretto di Lingling), Hunan, 1876, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89786>, cons. 21-01-2023.

Jiangsu

HE [Jie] 何[Jie], CHENG Shimei 程世美, BAO Tianzhong 鮑天鍾, “Dantu xianzhi” 丹徒縣志 (Monografia del distretto di Dantu), Jiangsu, 1879, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92412>, cons. 21-01-2023.

QIAN Lucan 錢陸燦, GAO Shi[yi] 高士[yi] e YANG Zhenzao 楊振藻, “Changshu xianzhi” 常熟縣志 (Monografia del distretto di Changshu), Jiangsu, 1539, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92846>, cons. 19-01-2023.

Shaanxi

“Shanyang xianzhi” 山陽縣志 (Monografia del distretto di Shanyang), Shaanxi, 1694, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92407>, cons. 19-01-2023.

SHENG Yu 盛昱, “Zhen’an xianzhi” 鎮安縣志 (Monografia del distretto di Zhen’an), Shaanxi, 1755, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=96043>, cons. 24-01-2023.

Shandong

DU Zhao 杜詔, “Shandong tongzhi” 山東通志 (Notifica dello Shandong), Shandong, 1736, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6689>, cons. 20-01-2023.

WANG Yunshen 王允深, “Yangxin xianzhi” 陽信縣志 (Monografia del distretto di Yangxin), Shandong, 1926, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=94517>, cons. 24-01-2023.

Shengjing (Liaoning)

A Gui 阿桂, “Shengjing tongzhi” 盛京通志 (Notifica di Shengjing), Shengjing, 1684, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92760>, cons. 19-01-2023.

LUO Yun 駱云, “Gaiping xianzhi” 蓋平縣志 (Monografia del distretto di Gaiping), Shengjing, 1682, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=79798>, cons. 19-01-2023.

Sichuan

GAO Shengzhi 高升之 e CHEN Qingxi 陳慶熙, “Pi xianzhi” 郫縣志 (Monografia del distretto di Pi), Sichuan, 1762, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=89686>, cons. 24-01-2023.

Taiwan

GAO Gongqian 高拱乾, “Taiwan fuzhi” 台灣府志 (Gazzetta ufficiale prefetturale di Taiwan), Taiwan, 1747, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=184850>, cons. 20-01-2023.

Yunnan

CHEN Can 陳璨 e CEN Yuying 岑毓英, “Yunnan tongzhi” 雲南通志稿 (Notifica di Yunnan), Yunnan, 1895, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90117>, cons. 24-01-2023.

JING Daomo 靖道謨, “Yunnan tongzhi” 雲南通志 (Notifica dello Yunnan), Yunnan, 1736, in *Chinese Text project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=6380>, cons. 19-01-2023.

WANG Song 王崧 e RUAN Yuan 阮元, “Yunnan tongzhi” 雲南通志稿 (Notifica di Yunnan), Yunnan, 1835, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90119>, cons. 24-01-2023.

WANG Wenshao 王文韶, “Xu Yunnan tongzhi gao” 續雲南通志稿 (Continuazione della notifica di Yunnan), Yunnan, 1900, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=90165>, cons. 24-01-2023.

Zhejiang

SHEN Linzhi 沈麟趾 e GAO Dengxiang 高登先, “Shanyin xianzhi” 山陰縣志 (Monografia del distretto di Shanyin), Zhejiang, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92428>, cons. 19-01-2023.

ZHAN Xiaoceng 戰效曾, “Haining zhoushi” 海寧州志 (Gazzetta della vice-prefettura di Haining), Zhejiang, 1776, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/library.pl?if=en&res=92441>, cons. 21-01-2023.

2. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA DELLE FONTI SECONDARIE

- “Accademia italiana del peperoncino”, 2018, <https://www.peperoncino.org/>, cons. 19-01-2023.
- ANDREWS, Jean, *Peppers: The Domesticated Capsicums*, Austin, University of Texas Press, 1995.
- ARFINI, Filippo, BELLETTI, Giovanni e MARESCOTTI, Andrea, *Prodotti tipici e denominazioni geografiche: strumenti di tutela e valorizzazione*, in “Gruppo 2013: politiche europee, sviluppo territoriale, mercati”, 05-05-2010, <https://www.gruppo2013.it/quaderni/>, cons. 18-11-2022.
- Avvio rapporti commerciali tra Calabria e Cina: protagonista il peperoncino*, in “CalabriaEconomia.it”, 15-12-2018, <http://www.calabriaeconomia.it/neweco/avviorapporticommerciali-tra-calabria-e-cina-protagonista-il-peperoncino/>, cons. 17-11-2022.
- BENEDICT, Carol, *Golden-silk smoke: a history of tobacco in China 1150-2000*, Los Angeles, University of California Press, 2011.
- BENN, James A., “Another Look at the Pseudo- Śūramgama sūtra”, *Harvard Journal of Asiatic Studies*, vol. 68, fasc.1, 2008, pp. 57-89.
- BENUSSI, Riccardo, *Le esportazioni italiane verso la Cina: Regione per Regione*, in “China Briefing”, 24-11-2020, <https://www.china-briefing.com/news/le-esportazioni-italiane-verso-la-cinaregione-per-regione/>, cons. 18-11-2022.
- CAPPELLINI, Micaela, *Peperoncini made in Italy sconfitti dalla concorrenza cinese a prezzi stracciati*, in “Il Sole 24 Ore”, 01-02-2021, <https://www.ilsole24ore.com/art/peperoncini-made-in-italy-sconfitti-concorrenza-cinese-prezzi-stracciati-ADSDz3GB>, cons. 17-11-2022.
- Celtis australis*, in “Plants of the World”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:850999-1>, cons. 21-01-2023.
- CHANG, Kwang-chih (a cura di), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven, Yale University Press, 1977.
- CHEN Renshou 陈仁寿, “Lun ‘zhonghua bencao’ de xueshu yanjiu ji jiazhi” 论《中华本草》的学术研究及价值 (Sugli studi accademici della “Farmacopea cinese”), in *Wenxian yanjiu*, vol. 6, fasc. 3, 2005, pp. 152-155.

- Cia*: subito IGP al peperoncino di Calabria per contrastare la concorrenza, in “Ansa.it”, 19-11-2021, https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2021/11/19/cia-subito-igp-a-peperoncino-calabria-contro-concorrenza_865fdf0c-85bf-4f3a-b525-9f530d0a692.html, cons. 17-11-2022.
- Cinnamomum aromaticum*, in “Plants of the World”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:463288-1>, cons. 20-01-2023.
- Cinnamomum verum*, in “Plants of the World”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:463752-1>, cons. 20-01-2023.
- CLAUSER, Marina, GRIGIONI, Andrea e LANDI, Mario, *Peperoncini*, Firenze, Firenze University Press, 2010.
- CLUNAS, Craig, *Superfluous Things: Material Culture and Social Status in Early Modern China*, Urbana, University of Illinois Press, 1991.
- DENNIS, Joseph, *Writing Publishing and Reading Local Gazetteers in Imperial China 1100-1700*, “Harvard East Asian Monographs”, Cambridge Massachusetts, Harvard University Asia Center, 2015.
- DOTT, Brian R., *The Chile pepper in China: a cultural biography*, “Arts and traditions of the table: perspectives on culinary history”, New York, Columbia University Press, 2020.
- DOUGLAS, Norman, *Vecchia Calabria*, tr. Grazia Lanzillo e Lidia Lax, Milano, Aldo Martello Editore, 1962.
- EBERHARD, Wolfram, *A Dictionary of Chinese Symbols: Hidden Symbols in Chinese Life and Thought*, tr. George L. Campbell, London, Routledge & Kegan Paul, 1986.
- EDWARDS, Louise, “Women in Honglou meng: Prescription of Purity in the Femininity of Qing Dynasty China”, in *Modern China*, vol. 16, n. 4, 1990, pp. 407-429.
- EDWARDS, Louise, “Representations of Women and Social Power in Eighteen Century China: The Case of Wang Xifeng”, *Late Imperial China*, fasc. 14, n. 1, 1993, pp. 34-59.
- ERLACHER, Heidi A., “Jin Mu Shui Huo Tu - Zhongguo chuantong Wuxing yinshi fa” 金木水火土 - 中国传统五行饮食法 (Metallo, Legno, Acqua, Fuoco, Terra: Legge delle Cinque Fasi dell'alimentazione tradizionale cinese), in *Zhongguo huazhuangpin*, vol. 3, 1988, pp. 26-27.

- FALKENHEIM, Victor C., *Hebei*, in “Britannica”, 2016, <https://www.britannica.com/place/Hebei>, cons. 20-01-2023.
- Farmacocinetica*, in “Treccani”, <https://www.treccani.it/enciclopedia/farmacocinetica/>, cons. 21-01-2023.
- Farmacodinamica*, in “Treccani”, https://www.treccani.it/enciclopedia/farmacodinamica_%28Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica%29/#:~:text=Parte%20della%20farmacologia%20che%20studia,di%20produrre%20sull'organismo%20stesso, cons. 21-01-2023.
- FRACASSO, Riccardo, “Discorso sui massimi sapori. Dal XIV juan del Lushi Chunqiu”, *Annali: Istituto Universitario di Napoli*, vol. 46, fasc. 4, 1986, pp. 525-540.
- GAO Jingzhai 高京斋, “Zhongguo difangzhi yu zhonghua youxiu chuantong wenhua” 中国地方志与中华优秀传统文化 (Cronache locali ed eccellente cultura tradizionale cinese), in *Shizhixue kan*, vol. 2, 28-04-2022, pp. 4-11.
- HERMAN, Peter, *Effects of Heat on Appetite*, in “National Library of Medicine”, 1993, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK236229/>, cons. 16-01-2023.
- HO, Ping-Ti, “The Introduction of American Food Plants into China”, in *American Anthropologist*, vol. 57, fasc. 2, 1955, pp. 191–201.
- “Honghong huohuo” 红红火火 (Rosso rosso fuoco fuoco), in *Baidu baike*, 2019, [https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%BA%A2%E7%81%AB%E7%81%AB/5684388#ref_\[2\]_19570854](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%BA%A2%E7%81%AB%E7%81%AB/5684388#ref_[2]_19570854), cons. 29-12-2022.
- HU, Shiu-ying, *Food plants of China*, Hong Kong, Chinese University Press, 2005.
- HU Yiyin 胡义尹, “Lajiao mingcheng kaoshi” 辣椒名称考试 (Studi sulle denominazioni del peperoncino), in *Gujin nongye*, vol. 4, 2013, pp. 67-75.
- HUANG, Hsing-Tsung, *Fermentation and Food Science*, “Science and Civilisation in China”, vol. 6, parte V, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- HUCKER, Charles O., *A Dictionary of Official Titles in Imperial China*, Stanford, Stanford University Press, 1985.
- Ibrahim di Buda*, in “Wikipedia”, 2023, https://it.wikipedia.org/wiki/Ibrahim_di_Buda, cons. 19-01-2023.
- Ilha verde*, in “Wikipedia”, https://it.frwiki.wiki/wiki/Ilha_Verde, cons. 19-01-2023.

- JIA Muzhu 朱佳木, “Zengqiang quan shehui deui difangzhi gongzuo de renshi cujin difangzhi gongzuo de chixu fazhan: 2005 nian 3 yue zai quanguo zhengxie shi jie sancui huiyi shang de dahui shumian fayan zhu” 增强全社会对地方志工作的认识促进地方志工作的持续发展——2005年3月在全国政协十届三次会议上的大会书面发言 (Migliorare la comprensione dell'intera società sul lavoro delle cronache locali e promuoverne lo sviluppo sostenibile: discorso scritto per la terza sessione del decimo comitato nazionale della conferenza consultiva politica del popolo cinese nel marzo 2005), in *Zhongguo difangzhi*, vol. 3, 2005, pp. 3-4.
- JIANG Mudong 蒋慕东 e WANG Siming 王思明, “Lajiao zai zhongguo chuanbo ji qi yingxiang” 辣椒在中国的传播及其影响 (La diffusione del peperoncino e la sua influenza in Cina), in *Zhongguo nong shi*, vol. 24, fasc. 2, 2005, pp. 17-27.
- JULLIEN, François e PARKES, Graham, “The Chinese Notion of ‘Blandness’ as a Virtue: A Preliminary Outline”, *Philosophy East and West*, vol. 43, fasc. 1, 1993, pp. 107-111.
- KAPTCHUK, Ted J., *Medicina cinese: fondamenti e metodo*, tr. Augusto Sabbadini, Novara, Red!, 2002.
- KIESCHNICK, John, “Buddhist Vegetarianism in China”, in Roel Sterckx (a cura di), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*, New York, Palgrave Macmillan, 2004.
- LAN Yong 蓝勇, “Zhongguo gudai xinla yongliao de shanbian, liubu yu nongye shehui fazhan” 中国古代辛辣用料的嬗变、流布与农业社会发展 (L'evoluzione e la diffusione delle spezie pungenti e piccanti nello sviluppo della società agricola nell'antica Cina), in *Zhongguo shehui jingjishi yanjiu*, vol. 4, 2000, pp. 13-23.
- LEEMING, Frank A., *Liaoning*, in “Britannica”, 2021, <https://www.britannica.com/place/Liaoning>, cons. 20-01-2023.
- LIU Daqi 刘达奇, *Zhongguo gudian shipu* 中国古典食谱 (Ricette della Cina classica), Xi'an, Shaanxi Tourism, 1992.
- LONG Bojian 龙伯坚, *Xiancun bencao shulu* 现存本草书录 (Studio bibliografico sui *bencao* esistenti), Renmin weisheng chubanshe, Pechino, 1957.
- Lu*, in “Britannica”, <https://www.britannica.com/event/Warring-States>, cons. 21-01-2023.
- MARAZZO, Donata, *Alla Cina piace il peperoncino della Calabria*, in “Il Sole 24 Ore”, 05-12-2018, <https://www.ilsole24ore.com/art/alla-cina-piace-peperoncino-calabria-AEDNLUtG>, cons. 17-11-2022.

- MENNITI IPPOLITO, Antonio, *Isabella di Castiglia*, in “Enciclopedia Treccani”, 2005, https://www.treccani.it/enciclopedia/isabella-di-castiglia_%28Enciclopedia-dei-ragazzi%29/, cons. 19-01-2023.
- MONACO, Enzo, *Sua Maestà il peperoncino*, Diamante, Accademica del peperoncino, 1994.
- MUCCIOLI, Massimo, PIASTRELLONI, Margherita e BERNINI, Attilio, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 1, “Quaderni di medicina naturale XV-XVI”, Civitanova Marche, Rivista Italiana di Medicina Tradizionale Cinese, 2000.
- MUCCIOLI, Massimo, PIASTRELLONI, Margherita e BERNINI, Attilio, *La dietetica tradizionale cinese*, vol. 2, “Quaderni di medicina naturale XVII-XVIII”, Civitanova Marche, Rivista Italiana di Medicina Tradizionale Cinese, 2001.
- NABHAN, Gary Paul, *A qualcuno piace piccante*, Torino, Codice Edizioni, 2005, (ed. or. *Why some like it hot*, 2004).
- NAJ, Amal, *Spiriti bollenti: poteri e virtù del peperoncino nel mondo*, Milano, Corbaccio, 1994.
- NAPPI, Carla, *The Monkey and the Inkpot: Natural History and Its Transformations in Early Modern China*, Cambridge Massachusetts, Harvard University Press, 2009.
- NEEDHAM, Joseph, *Science and civilisation in China*, “Biology and Biological Technology”, vol. 6, parte 1, Cambridge, Cambridge University Press, 1986.
- NEEDHAM, Joseph, *Science and civilisation in China*, “Biology and Biological Technology”, vol. 6, parte 6, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- Oligoelementi*, in “Istituto Superiore di Sanità”, <https://www.epicentro.iss.it/sali/oligoelementi>, cons. 21-01-2023.
- “Shanxi bada guai” 陕西八大怪 (Le otto peculiarità del Shanxi), in *Shanxi sheng difangzhi bangongshi*, 2014, http://dfz.shaanxi.gov.cn/sx-ts/msfq/201610/t20161020_675794.html, cons. 07-01-2023.
- SIMOONS, Frederick J., *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*, Boston, CRC Press, 1999.
- SNOW, Edgard, *Red Star Over China*, New York, Groove Press, 1961.
- SONG Zuying 宋祖英, “Lajiaoge” 辣椒歌 (Canzone del peperoncino), in “Zhongguo hunan minge” 中国湖南民歌 (Canzoni popolari dello Hunan), in *Kugou yinyue*, <https://www.kugou.com/album/info/as8x85/>, cons. 25-01-2023.

- SOTTE, Lucio, *La nascita e lo sviluppo della medicina cinese e della farmacologia: dai tempi mitici al VI secolo d.C.*, in “Lucio Sotte: Agopuntura e Medicina Tradizionale Cinese”, 2017, <https://www.luciosotte.it/la-nascita-lo-sviluppo-della-medicina-cinese-della-farmacologia-dai-tempi-mitici-al-vi-secolo-d-c/>, cons. 15-01-2023.
- SWISLOCKI, Mark, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*, Stanford California, Stanford University Press, 2009.
- TANG Kaijian 汤开建, “Ming Qing shiqi wailai zhiwu yinru Aomen kao” 明清时期外来植物引入澳门考 (Introduzione di piante esotiche a Macao negli anni delle dinastie Ming e Qing), in *Zhongguo nongshi*, vol. 35, fasc. 5, 2016, pp. 3-14.
- TENG Youde 滕有德, “Sichuan lajiao” (Il peperoncino del Sichuan), in *Lajiao zazhi*, vol. 1, 2004, pp. 6-9.
- TETI, Vito, *Storia del peperoncino: cibi, simboli e culture tra Mediterraneo e mondo*, Roma, Donzelli editore, 2015.
- Tetradium ruticarpum*, in “Plants of the world”, <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:909759-1>, cons. 21-01-2023.
- TEWKSBURY, Joshua e NABHAN, Gary, “Directed deterrence by capsaicin in chillies”, *Nature*, vol. 412, fasc. 6845, 2001, pp. 403-404.
- UNSCHULD, Paul U., *Medicine in China: a history of pharmaceuticals*, Berkeley, University of California Press, 1986.
- WALEY-COHEN, Joanna, “The Quest for Perfect Balance: Taste and Gastronomy in Imperial China” in Paul H. Freedman (a cura di), *Food: the history of taste*, London, Thames & Hudson, 2007.
- WANG Maohua 王茂華, WANG Cengyu 王曾瑜 e HONG Chengdui 洪承兌, “Lüelun lishi shang dongya sanguo lajiao de chuanbo zhongzhi yu gongyong fajue” 略論歷史上東亞三國辣椒的傳播種植與功用發掘 (Panoramica sulla storia, diffusione, coltivazione ed utilizzo del peperoncino in tre Paesi dell’Asia orientale), in *Zhongguo yanjiu*, vol. 101, 2013, p. 313.
- WILKINSON, Endymion, *Chinese History: A Manual*, Cambridge Massachusetts, Harvard University Press, 2015.
- WILSON, Thomas, “Sacrifice and the Imperial Cult of Confucius”, in *History of Religions*, vol. 41, fasc. 3, 2002, pp. 251-287.

- “Xi Jinping: zai tong gejie youxiu qingnian daibiao zuotan shi de jianghua” 习近平：在同各界优秀青年代表座谈时的讲话 (Xi Jinping: discorso ai rappresentanti di spicco della gioventù di ogni estrazione sociale), in *Xinhua wang*, 2013, http://www.xinhuanet.com/politics/2013-05/04/c_115639203.htm, 29-12-2022.
- XU Lin 徐霖, “Peng tan shizu Yi Yin de pengren sixiang: jiyu ‘Lü Shi Chunqiu, Ben wei’ de jiedu” 烹壇始祖伊尹的烹饪思想 —— 基于《吕氏春秋·本味》的解读 (L'antica filosofia di Yi Yin sulla cucina, interpretazione di “Primavere e autunni di ‘messer’ Lü: sapori fondamentali”), in *Meishiyanjiu*, vol. 31, fasc. 4, 2014, pp. 5-8.
- “Yao shi tong yuan” 药食同源 (Alimenti e farmaci hanno la stessa origine), in *Baidu Baike*, 2023, <https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E9%A3%9F%E5%90%8C%E6%BA%90/10695493?fr=aladdin>, cons. 21-01-2023.
- ZHANG Shuzhi 张书志, “Maozedong de lajiao qingjie” 毛泽东的辣椒情结 (Il complesso del peperoncino di Mao Zedong), in *Qu qu ju kong*, vol. 3, 2017, pp. 29-31.
- ZHANG Tingyu 張廷玉, *The History of Ming Dynasty* 明史, Beijing, Zhonghua Book Company, 1974.
- ZHENG Chu 郑褚 e ZANG Xiaoman 藏小满, “Chuancai shi zenyang bian la de?” 川菜是怎样变辣的? (Come è diventata piccante la cucina del Sichuan?), in *Guoxue wenhua*, vol. 4, 2009, pp. 56-58.

3. DIZIONARI

CASACCHIA, Giorgio e BAI Yukun 白玉昆, *Dizionario cinese – italiano*, Venezia, Cafoscarina, 2019.

Hanyu dacidian 汉语大词典 (Grande dizionario della lingua cinese), Shanghai, Hanyu dacidian chubanshe, 1986-1994.

Hanyu dazidian 汉语大字典 (Il grande dizionario dei caratteri cinesi), Chengdu, Sichuan ci shu chubanshe, 1993.

Xiandai hanyu cidian 现代汉语词典 (Dizionario di cinese moderno), Beijing, Shang wu yin shu guan, 2012.

ZHANG Yi 張揖, “Guangya” 廣雅, 230, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=544449>, cons. 18-12-2022.

ZHANG Yushu 張玉書 e CHEN Tingjing 陳廷敬, “Kangxi Zidian” 康熙字典 (Dizionario di Kangxi), 1716, in *Chinese Text Project*, <https://ctext.org/-zidian>, cons. 06-10-2022.

4. ALTRE FONTI CONSULTATE

- CERESA, Marco, “From flavor to behavior: Some Chinese texts on taste”, in Magda Abbiati e Federico Greselin (a cura di), *Il liuto e i libri: studi in onore di Mario Sabattini*, “Sinica Venetiana”, Venezia, Edizioni Ca’ Foscari – Digital Publishing, 2014, pp. 221-230.
- CERESA, Marco, “Rosso di Cina e Cina rossa: Termini di base per il colore rosso nella cultura cinese”, in Magda Abbiati e Federico Greselin (a cura di), *Lingua cinese: variazioni sul tema*, “Sinica Venetiana”, Venezia, Edizioni Ca’ Foscari – Digital Publishing, 2015, pp. 193-210.
- FARQUHAR, Judit, *Appetites: food and sex in postsocialist China*, Durham, Duke University Press, 2002.
- HE Bian, *Know Your Remedies: Pharmacy & Culture in Early Modern China*, New Jersey, Princeton University Press, 2020.
- KEAY, John, *La via delle spezie*, “Il Cammello Battriano”, Vicenza, Neri Pozza Editore, 2007, (ed. or. *The Spice Route: A History*, 2005).
- LAN Yong 蓝勇, “Zhongguo yinshi xinla kouwei di dili fenbu ji qi chengyin yanjiu” 中国饮食辛辣口味的地理分布及其成因研究 (Studio sulla distribuzione geografica e sulle sue ragioni nella dieta cinese), in *Renwen dili*, vol. 16, fasc. 5, 2001, pp. 84-88.
- LATTIMORE, Eleanor e LATTIMORE, Owen, *Silks, spices, and empire: Asia seen through the eyes of its discoverers*, “The Great Explorers series”, New York, Delacorte Press, 1968.
- LIANG Zhitao e ZHAO Zhongzhen, *The Original Source of Modern Research on Chinese Medicinal Materials: Bencao Texts*, in “Herald Scholarly Open Access”, 2017, <https://www.heraldopenaccess.us/openaccess/the-original-source-of-modern-research-on-chinese-medicinal-materials-bencao-texts>, cons. 21-01-2023.
- LIU Yanchi, *The Essential Book of Traditional Chinese Medicine*, vol. 1, tr. Fang Tingyu e Chen Laidi, New York, Columbia University Press, 1988.
- SENTIERI, Maurizio e ZAZZU, Guido N., *I semi dell’Eldorado: l’alimentazione in Europa dopo la Scoperta dell’America*, “Storia e civiltà”, Bari, Edizioni Dedalo, 1992.
- SMITH, Stefan H., “In the shadow of a pepper-centric historiography: Understanding the global diffusion of capsicums in the sixteenth and seventeenth centuries”, *Journal of Ethnopharmacology*, 2015, pp. 1-14.

STERCKX, Roel, *Food sacrifice and sagehood in early China*, New York, Cambridge University Press, 2011.

STUART, George Arthur, *Chinese Materia Medica*, in “Internet Archive”, 2009, <https://archive.org/details/chinesemateriame00stuauf/page/92/mode/2up>, cons. 20-01-2023.

UniVeronaExpo Società Letteraria, *Conferenza: cibo e cultura materiale comparata*, in “UniVerona”, 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=pq04BMhoXuc>, cons. 20-01-2023.

WANG Jiakui 王家葵, “Li Shizhen he ‘Bencao gangmu’” 李时珍和本草纲目, in *Wenshi zhizhi*, vol. 7, 2018, pp. 3-10.

YANG Hua e GUO Wen, *Chinese Food Life Care: a Natural Way to Health*, Pechino, China Intercontinental, 2011.

ZENG Ruiling 曾瑞玲, “Mao Zedong yu lajiao” 毛泽东与辣椒 (Mao Zedong ed il peperoncino), in *Lingdao kexue*, vol. 4, 1999, p. 45.

