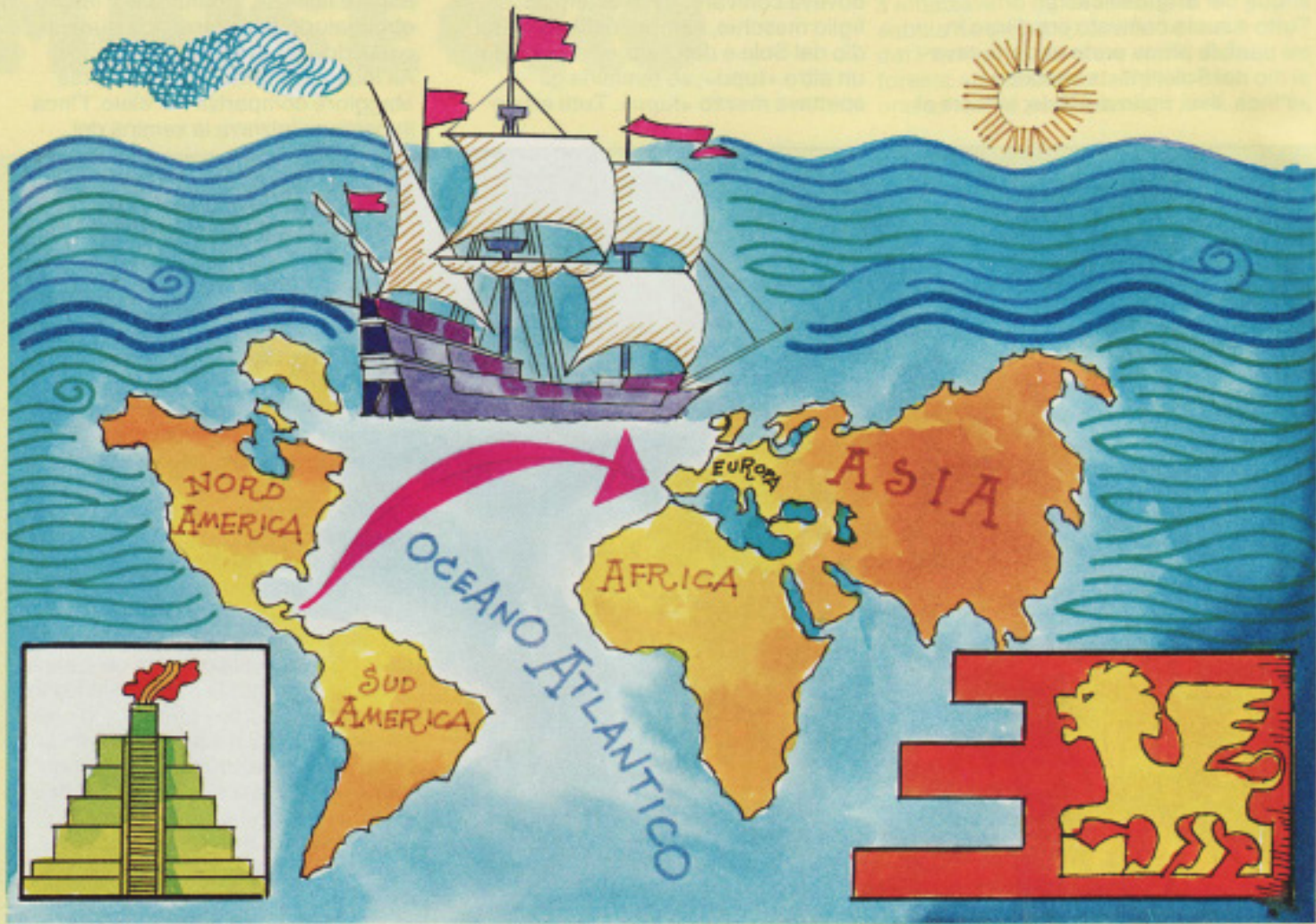


Earrivo' la... polenta



● Il mais venne fatto conoscere in Europa dai navigatori che tornavano dall'America, ma fu portato come una curiosità, per mostrare una pianta nuova. Lo stesso Colombo, ritornando dal suo primo viaggio, mostrò al re e alla regina di Spagna pannocchie di mais. Per curiosità, ed anche per studio, fu seminato e fu dato poi da mangiare agli animali. La pianta fu seminata in Andalusia e poi anche nei territori sottoposti alla sovranità spagnola, ma sempre come alimento del bestiame, mai come nutrimento per gli uomini. Fu la Repubblica di Venezia a diffondere l'uso del mais come «cibo» per la gente. I veneziani si erano resi conto che i popoli del

Mediterraneo orientale stavano letteralmente morendo di fame, per causa delle guerre e delle carestie. Così, cominciò a trasportare mais dall'America, poi, per avere spese inferiori, cominciò a creare estese piantagioni nell'isola di Creta. Naturalmente tutto questo non veniva fatto per carità cristiana. Il mais poteva trasformarsi in un buon affare, e i mercanti veneziani ne fecero veramente un affare d'oro. Vendettero il mais persino ai Turchi, i loro peggiori nemici e i Turchi, che non erano mai stati degli agricoltori, adottarono con piacere questa pianta che non aveva bisogno né di buoi, né di aratro, né di altri lavori: che si raccoglieva usando il falchetto, simile alla luna, alla mezzaluna, quella luna tanto onorata la cui forma avevano dato alle loro armi; che dava due raccolti l'anno senza nessuna grande fatica.

Il mais divenne l'arma dei Turchi. Nei paesi che andavano conquistando, gli arabi seminarono il mais, e i raccolti erano abbondanti e la gente non soffriva più la fame. Così il grano dei turchi divenne importante in tutto il bacino del Mediterraneo. C'era, in verità, anche un'altra ragione: la gente aveva dimenticato come si lavorava la terra; aveva dimenticato che la terra va concimata, che la terra va arata profondamente, e il granturco giunse propizio per sfamare la gente. Così, nel 1574, nemmeno cento anni dopo la scoperta dell'America, la vasta pianura dell'Eufrate era coperta da immensi campi di mais.

La cosa buffa fu che la gente, specialmente i veneti, dimenticarono di essere stati loro a far conoscere il mais ai Turchi e quando, per necessità di cose, lo ricomprarono, lo battezzarono «grano dei turchi, granturco». Gli stessi Ungheresi pensarono che la pianta avesse avuto origine in Turchia, o meglio, nella Persia, tanto che uno

Il mais cambia nome: granturco



studioso scrisse, allora, che la pianta «era stata portata in Francia dalla Persia al tempo dei nostri padri». Confondeva, naturalmente, il mais con il grano saraceno. Il mais, giunto in Europa, fu «trasformato». Intorno al 1630 uno studioso di Belluno, Benedetto Miari, riuscì a selezionare delle piante bellissime. Mandò in omaggio alcune di

queste piante al principe rumeno Cantacuzeno, che proseguì a selezionarle fino ad ottenere il granturco che oggi è coltivato in Italia e nei paesi balcanici.

Il granturco divenne il cibo dei poveri. Il pane di farina gialla era troppo duro, è vero, e i contadini mangiarono il mais, ridotto in farina, sotto forma di polenta. E poiché la polenta riempiva la pancia dando l'idea di essere sazi, pensarono, i poveri contadini, che era un cibo completo.

«La polenta è una sorta di cibo che unisce in sé gli attributi del pane, della verdura e di altri cibi. Essa contiene tutto il nutrimento necessario all'uomo, rendendolo forte e lieto».

Così si scriveva in quei tempi, e così cominciarono i guai, perché se gli europei avessero conosciuto bene il mais come lo conoscevano gli indiani, sarebbero stati più cauti. Gli indiani mescolavano alla farina pezzetti di pesce, erbe, legumi, polpa di zucche, pepe, condimenti. Gli europei mangiavano la polenta senza condirla. Era una festa grossa quando potevano buttarci sopra un po' di sugo e qualche misero pezzetto di carne. E così facendo andarono soggetti ad una misteriosa malattia...

... la gente accusava un malessere strano, sentiva le forze andarsene e poi via via arrossamenti, infiammazioni della pelle che diventava ruvida, agra... 20.000 ammalati gravi nel 1830; centoquattromila nel 1881; duecentotrentamila nel periodo 1914-1918: e tutti concentrati in alcune regioni del Nord d'Italia. L'imputato certo sembrava essere proprio il granturco. La malattia colpiva chi si nutriva in gran quantità di farina di polenta: solo di farina di polenta. Il

■ Spannocchiatura del granturco nell'aia di una cascina emiliana intorno al 1915.





La malattia dei poveri

► mais, che aveva fatto vivere gli indiani e salvato i Padri Pellegrini, veniva ora accusato di gravi misfatti...

Aveva un nome romantico, all'inizio, ma la malattia era ed è ancora legata alla malnutrizione. I primi casi erano stati osservati dagli studiosi all'inizio del 1700. Il medico spagnolo Gaspare Casal di Oviedo l'aveva chiamata «mal de la rosa» e a lui era sembrata una forma di lebbra.

In Italia la pellagra fu diagnosticata solo verso la metà del secolo XVIII. La malattia provoca un eritema cutaneo che in alcuni casi può far pensare proprio alla lebbra e inizialmente gli studiosi dovettero distinguere appunto tra queste malattie e anche tra la scorbuto ed l'elefantiasi. Non fu facile. I sintomi spesso erano i medesimi anche se le cause non erano le stesse. E fu proprio sulla causa della malattia che si formarono due scuole, due teorie. La prima attribuiva alla cattiva alimentazione, in genere, la colpa del diffondersi della pellagra; la seconda,

al mais guasto. Le due teorie, comunque, avevano dei punti in comune: concordavano, ad esempio, sul fatto che una alimentazione basata esclusivamente sul consumo del mais fosse la causa principale della malattia. Fu soltanto nel 1776 che i provveditori alla Sanità della repubblica di Venezia emanarono un proclama per riparare «li perniciosi effetti, che possono derivare alla salute dei più poveri abitanti, e specialmente dei villici del Polesine, Padovano e Veronese, dal cattivo alimento dei sorghi turchi immaturi e guasti, in gran copia recuperati da terreni sommersi dalle alluvioni».

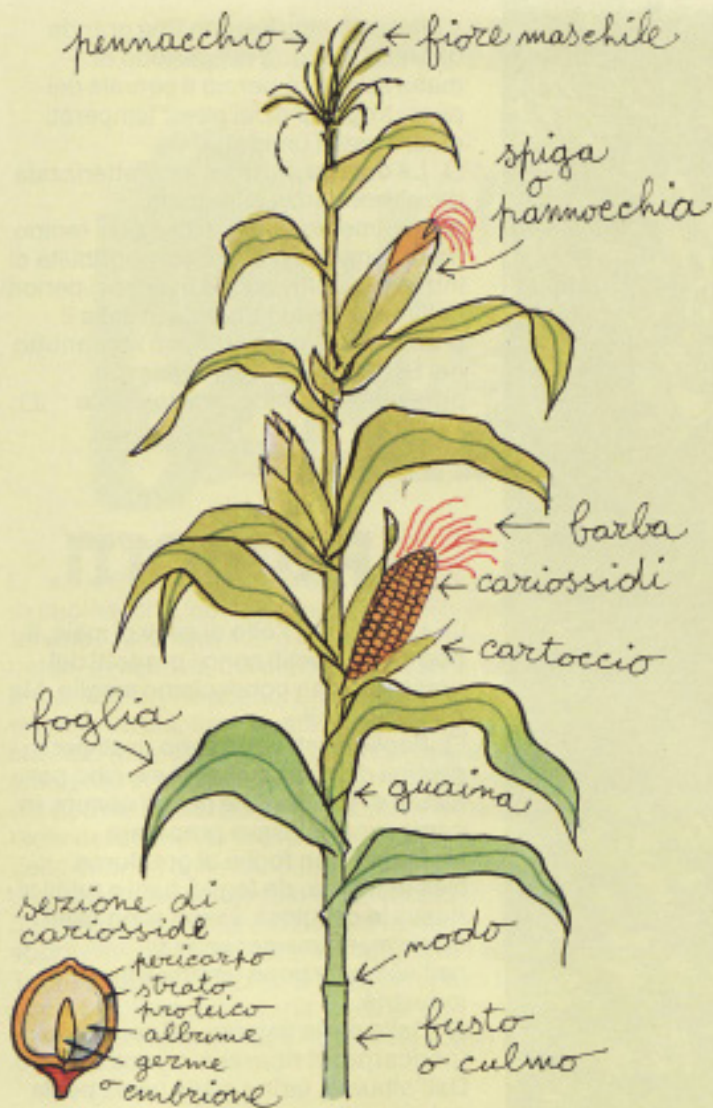
Le iniziative radicali contro il diffondersi della pallegra non furono per la verità molte. Furono creati dei pellagrosari — che finirono per trasformarsi in specie di ghetti, come i lebbrosari — ma la lotta per affrontare il problema all'origine restò per decenni del tutto episodica. In Italia fu soltanto verso la fine del 1800 che

qualcosa cominciò a muoversi. Le amministrazioni provinciali, allarmate per il gran numero di malati che finivano per pesare sul loro bilancio, istituirono delle speciali «commissioni» medico-amministrative. Accanto ai pellagrosari sorsero cucine economiche per migliorare l'alimentazione dei ceti più poveri; furono emanate leggi per il controllo del mais e per impedire la vendita di partite guaste. Lo studioso Cesare Lombroso accertò che, soprattutto al primo stadio della malattia, era sufficiente modificare radicalmente l'alimentazione del paziente per guarirlo. Lombroso si servì anche di preparati di china per curare gli effetti più visibili del male, come le piaghe e l'eritema.

Con il progresso sociale e il conseguente aumento del tenore di vita, anche nelle campagne, la pellagra è pressoché scomparsa nel nostro paese prima della metà di questo secolo. □

«I mal nutriti»: celebre dipinto di Oreste De Molin, presentato all'Esposizione delle provincie dell'Emilia tenuta a Bologna nel 1888.





LA PIANTA, COM'E'

- La pianta ha un fusto robusto (culmo), alto fino a tre metri. L'interno, a differenza del fusto del frumento, è pieno. Questo midollo è ricco di una sostanza zuccherina. Dai nodi del fusto si dipartono le foglie.
- Le foglie sono lunghe, a forma di lamina, con nervatura parallela abbastanza strana per una foglia, almeno per le piante più comuni che noi conosciamo. Le foglie dapprima avvolgono il fusto come una guaina e poi se ne distaccano piegandosi dopo una quindicina di centimetri.
- I fiori maschili sono riuniti in una infiorescenza (ossia un insieme di fiori) all'estremità del fusto.
- I fiori femminili formano un'infiorescenza a spiga. Da ogni fiore parte un lungo stilo che termina con lo "stigma". Gli stili, che servono a portare il polline all'ovulo, si riuniscono all'estremità della spiga formando la "barba".
- La spiga di mais, che noi impropriamente chiamiamo "pannocchia", è costituita da un grosso rachide (tutolo) leggero e spugnoso, sul quale crescono i fiori e i frutti. Ogni pianta in genere porta tre o quattro spighe.

I SUOI NEMICI...

□ Naturalmente, nemici secondo noi, che attraverso trasformazioni successive abbiamo realizzato questa pianta e adesso ignoriamo addirittura come poteva essere allo stato primitivo. Se il mais potesse parlare, forse direbbe che il suo nemico numero uno è proprio l'uomo che l'ha trasformato, costretto a diventare una cosa diversa da quello che era in origine, e che lo ha obbligato a riprodursi come vuole lui, dove vuole lui, quando vuole lui, per farlo poi finire macinato o abbrustolito sul fuoco. Se andiamo a vedere chi sono i divoratori del mais, mettiamoci subito, in prima fila, i vermi. Vermetti piccoli, dai nomi strani, che penetrano nel fusto, si aggrano all'interno, scavano gallerie e... finiscono nel frutto, nei semi, tutto divorando, (però costruiscono dei simpatici ed armoniosi intrecci architettonici nell'interno del fusto — questo secondo gli architetti, dal che si dimostra che ognuno vede le cose dal proprio punto di vista...) — Oltre i simpatici vermetti, quasi tutti gli uccelli granivori sono divoratori di mais. Pensate ai colombi di Venezia. Pensate ai merli, ai fagiani, al voracissimo corvo nero, alle gazze... Poi ci sono i cinghiali che divorano tutto: dal fusto al frutto e alle foglie; poi le mucche, i cavalli, gli asini, i caprioli e... l'uomo, ancora l'uomo, sempre l'uomo. Ma che ci si può fare, se questa pianta è così nutriente, appetitosa che invita a gustarla? □



- Le pannocchie sono avvolte da grosse foglie impermeabili (brattee), che, tutte insieme, formano il cartoccio. Ognuno dei "chicchi" è un frutto.
- Il frutto del mais è una cariosside. In una spiga vi sono in media 600-700 cariossidi disposte in file verticali lungo l'asse del tutolo.
- I chicchi delle pannocchie sono rotondeggianti o allungati, a seconda del tipo varia anche il colore che può essere giallo, arancio, rossiccio, bianco, violaceo, nero. Il frutto del mais contiene principalmente amido che può presentarsi o tenero e farinoso o duro e vitreo. Le varietà in cui l'amido è a consistenza vitrea sono le più adatte per la farina. □

VOCABOLARIO

- Il nome Mais deriva dalla parola aurunca (un dialetto spagnolo) *Maiz*. Il nome scientifico della pianta è *Zea Mays*.
- Sinonimi: granturco (composto da grano e «turco» nel senso di esotico) grano siciliano, frumentone, granone, grano dei poveri, formentone. Granoturchino: mais coltivato per foraggio e falciato alla fioritura.
- Polenta: dal latino *pòlenta* (farina d'oro). Si usa per indicare un composto che si presenta, appunto come la polenta, «di portanza più densa del giusto e di consistenza appiccicosa».
- Polentone: di persona tarda e fiacca. In senso ironico indica in genere anche gli abitanti dell'Italia settentrionale.
- Spannocchiare: togliere i cartocci alle pannocchie.
- Tutolo: sostegno conico, leggero e spugnoso, dei chicchi nella pannocchia di granturco. □

DOVE E QUANTO

- Nel mondo si producono più di due miliardi e mezzo di quintali di mais l'anno. La maggiore parte della produzione spetta agli Stati Uniti, ma il mais è coltivato anche nell'America Meridionale, in tutta l'Europa, in Africa, in Asia e in Australia.
- La coltivazione richiede estati calde



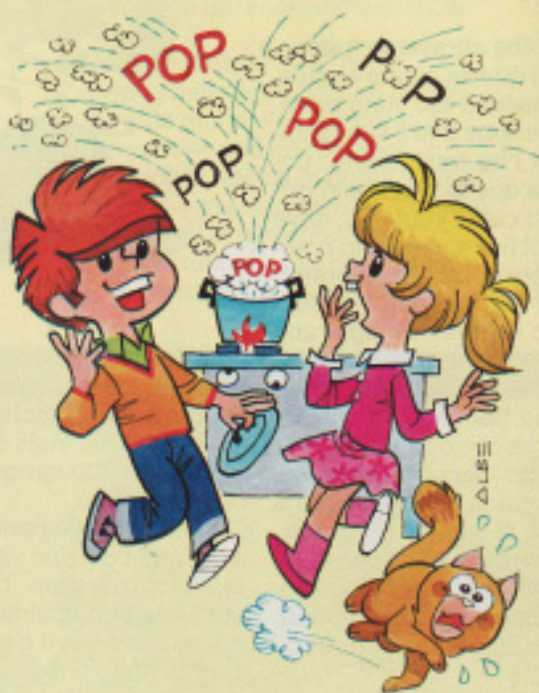
- e piuttosto lunghe, con una grande quantità d'acqua nel periodo di maturazione (è perciò il cereale dei paesi tropicali e dei paesi temperati caldi a estati umide).
- La coltura del mais è caratterizzata da: abbondanza di raccolti; relativamente breve distanza di tempo fra la semina e il raccolto; possibilità di iniziare la coltivazione in diversi periodi dell'anno. Generalmente in Italia il granturco — molto diffuso soprattutto nel Settentrione — si semina in primavera e si raccoglie in estate. □

I PRODOTTI

- La polenta, l'olio di semi di mais, il pop-corn; questi sono i prodotti del granturco che conosciamo meglio. Ma non solo i soli.
- Foglie, fusti tutoli sono usati per i giacigli degli animali e come cibo per alcuni di essi. Anche per gli uomini, in campagna, si usava preparare materassi con foglie di granturco. Nell'industria, da foglie, fusti e tutoli si ricava la cellulosa. I semi sono usati come mangime per animali, nell'alimentazione umana e in varie industrie.
- Dalla parte esterna del seme (pericarpo) si ricavano crusca e lievito. Dall'albume, farina gialla usata per la polenta e il pane (generalmente mischiata con frumento) e amido. Questa parte del seme è utilizzata nelle industrie per la produzione di birra, alcool, glucosio, surrogati del caffè. Dal germe, si ricava anche olio commestibile. □

MODI DI DIRE

- Veneti: polenta, ova e osei de riva, vin de grotta e zente viva (Polenta, uova e uccelli di passo, vino di cantina e gente allegra). Marsoni fritti e polentina, un fia' de vezena e vin de spina (Pesci di torrente e polenta, un pizzico di formaggio e vino fresco).
- Milanesi: La polenta la contenta (La polenta soddisfa). A fa' la polenta ghe voez l'oli de gombet (Una buona polenta si ottiene rimestando molto, senza economia di energie). □



IL POP-CORN

- Volete preparare da soli il vostro pop-corn, quell'insieme di saporitissime nuvolette bianche che al cinema accompagna le nostre risate o ci consola se al nostro eroe non sta andando proprio come vorremmo? Basta mettere alcuni granelli di granturco del tipo adatto in una padella, coprirlo con un coperchio e accendere il gas. Il calore farà esplodere lo strato duro dei frutti lasciando uscire la parte tenera centrale che formerà il morbido fiocco bianco. Quando tutti i chicchi si saranno aperti, versateli in un piatto e mangiateli caldi dopo averli spruzzati di sale. □



□ «... e Renzo (...) andò alla casetta di un certo Tonio, e lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo di un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno. La madre, un fratello, la moglie di Tonio, erano a tavola; tre o quattro ragazzetti, ritti accanto al babbo, stavano aspettando, con gli occhi fissi al paiolo, che venisse il momento di scodellare. Ma non c'era quell'allegria che la vista del desinare suol pur dare a chi se l'è meritato con la fatica. La mole della polenta era in ragione dell'annata, e non del numero e della buona voglia de' commensali: e ognuno d'essi, fissando, con uno sguardo bieco d'amor rabbioso, la vivanda comune, pareva pensare alla porzione d'appetito, che le doveva sopravvivere. Mentre Renzo barattava i saluti con la famiglia, Tonio scodellò la polenta sulla tafferia di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori». (da «I promessi sposi»). □

POESIA VENETA



□ Ghe xe una caldiera tacada su un fogo che par una vampa de incendio o de rogo, vissin ghè una polvere, che par d'oro fin, e qua ghè la spatola del gran Trufaldin. Principia el miracolo... Se vede de drento levarse una brombola d'ariento d'ariento, po' subito un'altra la vien a trovar, e l'acqua nel fondo scomincia a cantar. La boghe de boto... atenti! Ghè semo: più fiamma de soto, supiamo, supiamo! La va, la galopa, la zira, la sciopa, la fa la monfrina, farina farina! Ocio, ocio, oè Batocio! Ciappa in man tecia e caena, miscia, volta, zira, mena, dà, dà, dà, la broa, la scota, la xe cota, la xe cota!
A. Bolto (poeta veneto)

■ C'è un paiolo attaccato su un fuoco/che pare una vampa di incendio o di rogo,/vicino c'è una polvere che par d'oro fino,/e qui c'è la spatola del gran Trufaldino./Comincia il miracolo... Si vede da dentro/alzarsi una bolla d'argento d'argento,/poi subito un'altra la viene a trovare,/e l'acqua nel fondo comincia a cantare./Bolle d'improvviso... atenti! Ci siamo:/più fiamma sotto, soffiama, soffiama!/Va, galoppa, gira, scoppia,/balla la monfrina, farina farina!/Attento, attento, oè Batocio! (soprannome di Arlecchino)/prendi in mano teglia e cate-na,/mescola, volta, gira, rimesta,/dà, dà, dà, brucia, scotta,/è cotta, è cotta!

STAGIONI

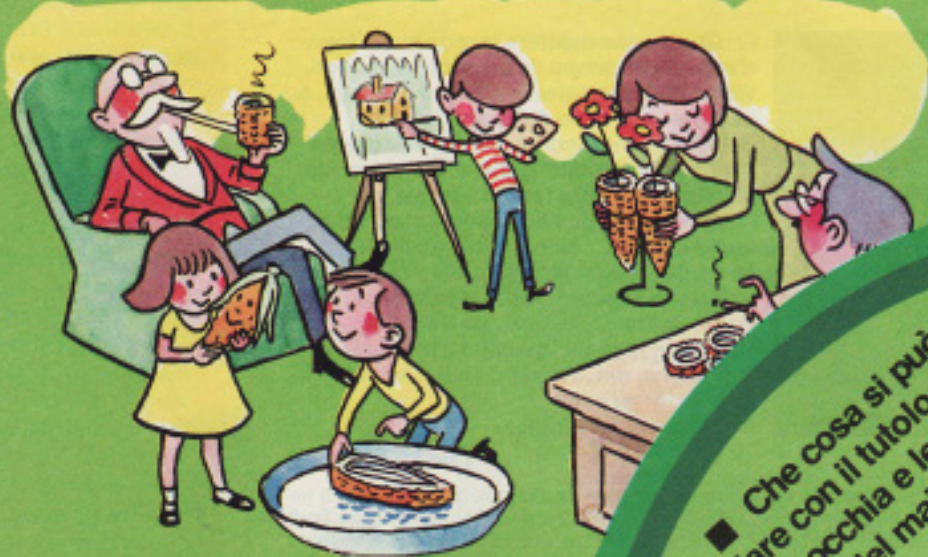
di ROSSANA OMBRES

● Io abito in centro in un posto pieno di negozi. La città è una grande città. Non sarebbe lontana dalla campagna: anzi, una volta, appena dopo le case dell'isolato dove abito io, cominciavano i prati, s'era già quasi fuori porta. Ora invece la campagna è lontana e, come dicevo, non ho intorno che grandi e massicce case con parecchi negozi.

Del passaggio delle stagioni è difficile accorgersi.

Ci si accorge, forse, se si guardano i negozi: quando dal «fruttarolo» vedi i pomodori da sugo esposti fuori è estate, quando vedi gli aranci è inverno quando vedi i cachi è autunno e quando vedi tante insalatine è presumibilmente primavera. Ma può essere anche tutto al contrario. Se gli aranci vengono dalla Spagna, le mele dall'America Latina, i peperoni dall'Australia e le fragole dall'Africa e l'insalatina da una serra riscaldata. E allora? Bisogna guardare il cielo? In questa città è particolarmente ingannevole. Può essere turchino di febbraio e grigio come a Londra ad agosto. E allora? Il modo più esatto per accorgersi del cambiamento della stagione, è guardare le vetrine dei negozi d'abbigliamento. Fuori dei prati, delle vigne dei campi di grano, della risaia, dei peschi e dei mandorli, l'unica cosa sicura è la moda dell'abbigliamento. Ma anche qui, ci si può confondere.

Una settimana fa, per esempio — erano gli ultimi giorni di febbraio — nel negozio di frutta e verdura c'erano grandi fragole e pesche e albicocche, e nel negozio di abbigliamento c'era una intera vetrina colma di costumi da bagno, copricostume, e graziose cuffie da mare e turbanti di spugna, mentre dal fioraio una profusione di dalie e di fiordalisi. Voli intercontinentali e la consuetudine di saldi e le tecniche le più sofisticate, hanno fatto sì che neppure dai negozi si riconoscano le stagioni. Al tempo non ci badiamo. Le rondini non ci sono più. Gli ultimi alberi li hanno tolti ed hanno allargato la strada. Viviamo senza stagioni. Anche il raffreddore non è più un «male di stagione»: per via dell'aria condizionata, i più brutti e difficili da far scomparire vengono d'estate. E i colpi di sole, ormai li prende solo chi si abbronzia, con la lampada a gennaio, mentre gli esaurimenti nervosi primaveraili, sento dire siano ormai scomparsi come la peste. Addio, stagioni che vengono l'una dopo l'altra. Oggi hanno scoperto l'insiemistica. □



CHE COSA SI PUO' FARE CON...

■ Che cosa si può fare con il tutolo, la pannocchia e le foglie del mais.

IL GRANDE VIAGGIATORE



● Venivano dalla vecchia Europa, fuggivano le persecuzioni, le intolleranze, le miserie, la prigione... e avevano bisogno di mangiare, perché non avevano nulla con sé. Spesso non sapevano nemmeno cacciare. Se non avessero trovato delle piante per sfamarsi, i pionieri che crearono gli Stati Uniti d'America avrebbero impiegato cent'anni di più per esplorare il territorio, forse non si sarebbero spinti in certe zone, forse... Potremmo pensare tante conseguenze. Oggi nei libri di storia vengono ricordati gli uomini più arditi che esplorarono l'America; vengono ricordate battaglie, conquiste, stragi e scoperte: ma non vengono mai ricordate le piante che salvarono gli uomini dalla fame; non vengono ricordati i nomi degli uomini che diffusero l'uso di queste piante in altre parti del mondo. Eppure anche questa è storia, anzi la parte più bella della storia dell'uomo, perché ricorda chi ha aiutato

a vivere. Abbiamo visto come il grano abbia avuto e abbia tuttora una grande importanza nella storia dell'uomo contro la grande nemica: la fame. Ma non è stato solo il grano a nutrire l'umanità. Altre piante sono state e sono, ugualmente preziose. E tra queste, il grande viaggiatore: il mais. □

□ Testi di Luisa D'Angiolino, Alberto Manzi ed Eric Salerno.

□ Disegni di Alberto Catalani, Paolo Di Girolamo, Raoul Verdini.

Speciale



A – Tragitto del Mayflower dal porto di Plymouth (Inghilterra) alla baia di Capo Cod (Massachusetts).

B – La linea tratteggiata si riferisce al viaggio di ricognizione dal luogo del primo approdo (Provincetown) (il 6 dicembre 1620) all'insenatura che verrà chiamata Plymouth (11 dicembre 1620).

La linea nera si riferisce alla rotta del Mayflower che dopo il ritorno della scialuppa si diresse alla volta dell'approdo definitivo, attraversando la baia.



● Erano fuggiti dall'Inghilterra, perché volevano pregare Dio a modo loro e non come veniva stabilito dalle varie Chiese. Erano andati in Olanda, perché in questo paese non si perseguitavano le convinzioni religiose. Ma ben presto furono costretti ad andar via anche dall'Olanda, perché in questa nazione non potevano lavorare la terra, non potevano commerciare: potevano soltanto lavorare nelle industrie tessili. Così, quando seppero che una società mercantile cercava coloni per dissodare terreni nell'America (nella zona che doveva poi diventare lo stato della Virginia), chiesero di essere aiutati a raggiungere il Nuovo Mondo. La Virginia Company decise di aiutarli e li imbarcò sulla nave Mayflower. E cominciarono le avventure dei coloni che più

L'AVVENTURA DEI PADRI PELLEGRINI

tardi furono definiti i Pilgrim Fathers, i Padri Pellegrini, i fondatori degli Stati Uniti. Infatti, il comandante della nave, invece di sbarcarli in Virginia, nel sud, li sbarcò al nord, nel Massachusetts a Plymouth. Era il 21 dicembre del 1620. Neve, freddo e fame li attendevano. La pesca e la caccia erano le uniche risorse, ma scoprirono subito che nessuno di loro aveva mai pescato o era mai andato a caccia. Avevano portato dall'Olanda, corazze e persino dei cannoni; qualche arnese da giardino e sementi di cipolle.



Padri Pellegrini sbarcano in pieno inverno. Hanno armature pesanti e qualche cannone. Il Pilgrimage rimane alla fonda fino alla primavera.

Il nativo Samoset li accoglie parlando inglese e li presenta al vecchio indiano «Squanto» che parlava un po' di inglese. Costui insegna loro a costruire trappole per pescare e a seminare il mais. Come concime mette due aringhe ai bordi delle buche dove ha interrato i chicchi di mais.



piselli e fagioli. Niente aratri, niente grano, niente di niente. Si aggiravano per i boschi indossando le pesanti armature che li rendevano impacciati. Per fortuna non incontrarono mai indiani ostili. E cominciarono a morire di fame; dapprima i bambini e i più deboli. Rimasero 21 adulti, uomini e donne, e sei ragazzi. Stremati, spossati dalla fame e dalla febbre. Ma il pane venne. Uno di loro, tentando di catturare un coniglio selvatico, sprofondò in una buca. Rialzandosi, si guardò attorno. Era in una specie di grotta e il pavimento era ricoperto di pallottoline giallastre, simili a semi. Ne prese una manciata e la portò ai compagni. Discussero a lungo su che cosa potessero essere quei chicchi e qualcuno, per prova li masticò: non erano cattivi. Provarono a pesarli e a cuocere quelle focacce al fuoco.

Sfamavano. Forse si sarebbero salvati. Cominciarono a sperare.

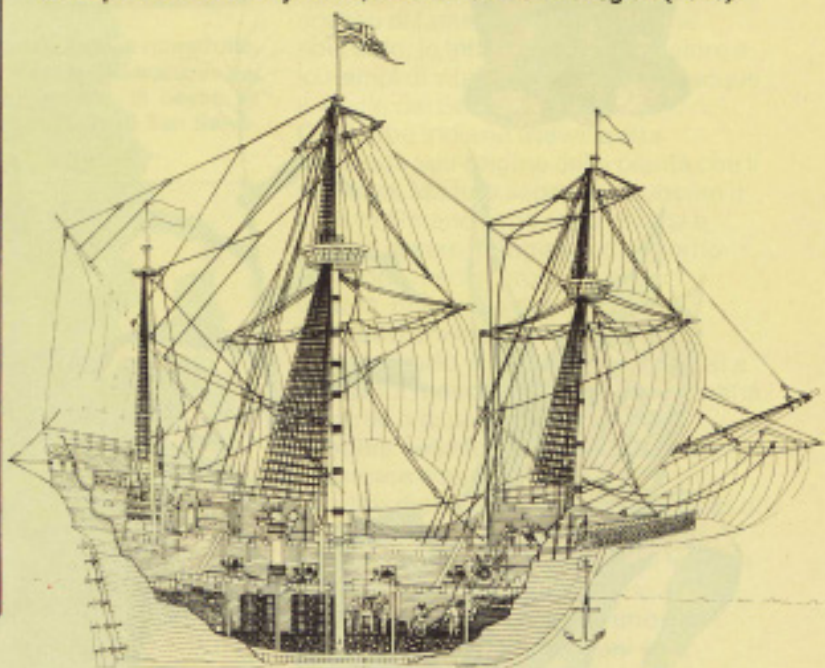
Fu allora che ebbero un nuovo regalo dalla Provvidenza. Un indiano si avvicinò. Vecchio, la faccia larga, occhi acuti da cacciatore. Parlava un po' di inglese. Lo aveva imparato trafficando con dei pescatori. Mostrò il mais, i chicchi dorati che gli uomini avevano trovato nella grotta, un deposito d'una tribù indiana che si era spostata dimenticando il suo mais.

Squanto, questa era il suo nome, insegnò ai Pellegrini a seminare il mais. Fare dei buchi nel terreno; in ogni buco due, tre chicchi di mais e due piccole aringhe. Pescarono aringhe e concimarono così il terreno. E 90 giorni dopo ebbero un magnifico raccolto di quella pianta nuova, strana che non avevano mai visto: il mais.

Per sette anni i Pellegrini dissodarono, avanzarono nel nuovo territorio, fino a che non vennero altri coloni. Un indiano e una pianta avevano reso possibile il miracolo. Così i bianchi si nutrono del «grano degli indiani». I «selvaggi» avevano dato una lezione di agricoltura insegnando loro a concimare la terra: una regola che era allora quasi completamente ignorata dai contadini europei. Fu «il grano degli indiani» che permise la colonizzazione degli Stati Uniti. Ecco quel che ne dice uno storico americano:

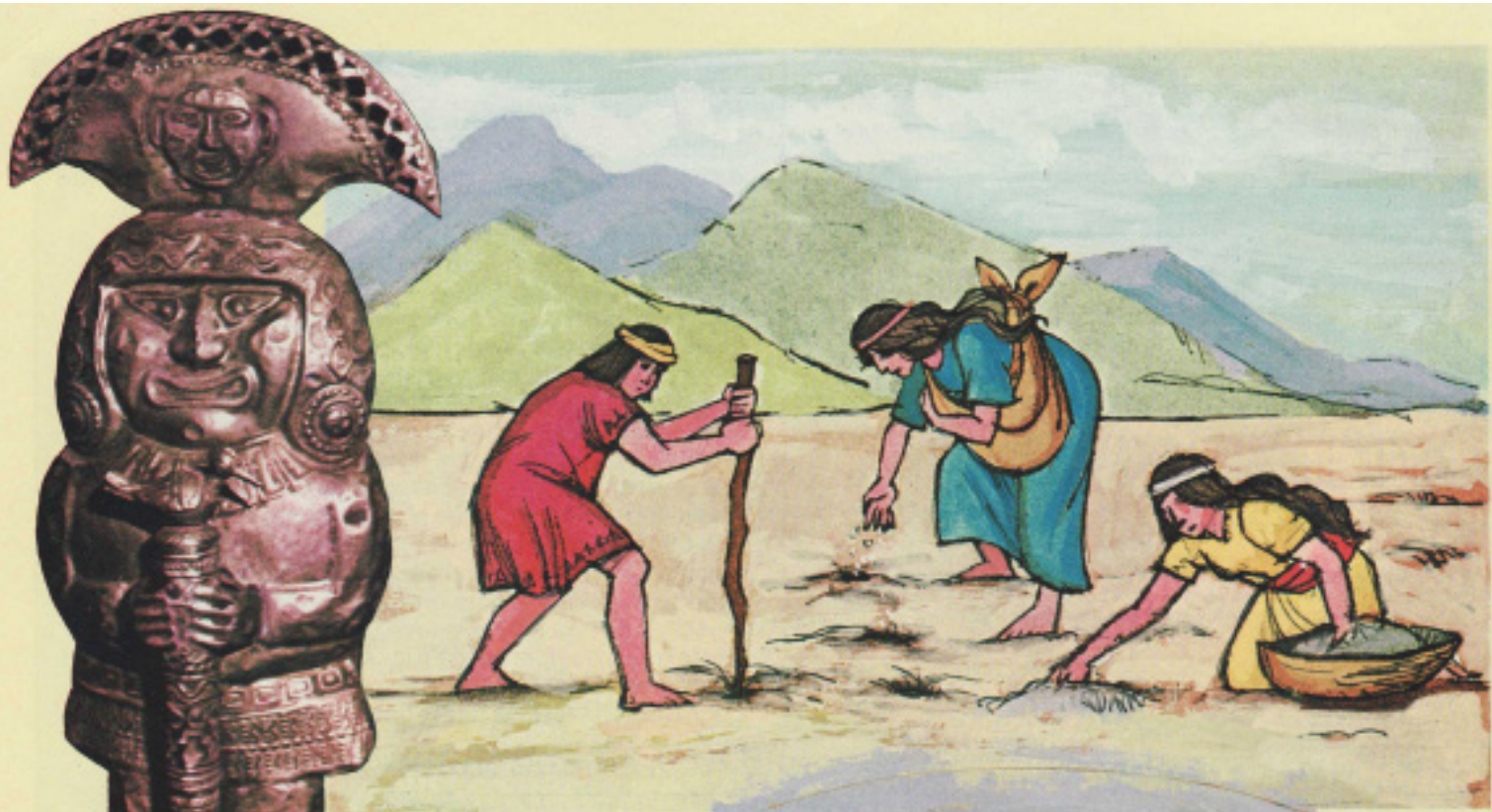
«Se i nostri antenati avessero dovuto dipendere dal frumento per il loro pane, avrebbero impiegato cento anni di più per raggiungere le Montagne Rocciose. Per il

■ «Spaccato» del Mayflower, la nave dei Padri Pellegrini (1620).



frumento, occorre preparare il terreno, seminare in autunno e vigilare per nove mesi prima di raccogliere. Con pochi chicchi di mais, invece, una donna poteva zappare in aprile e seminare una striscia di terreno attorno alla capanna e dopo sei settimane poteva cominciare a mangiare i chicchi teneri. Il grano, invece, doveva essere raccolto, trebbiato e riposto in granaio. Ed era difficile ricavare pane senza mulino. Invece, un sacchetto di granturco secco e un pugno di sale erano sufficienti per una decina di giorni di caccia».

Così i pionieri poterono spostarsi nelle praterie perché avevano a disposizione un seme che rapidamente poteva essere piantato e raccolto e si prestava a mille usi: pane, polenta mescolata a spezie e verdura. □



P. DIGIROLANI

Il mais, «figlio del Sole»

● Gli Spagnoli che erano sbarcati con Colombo in America, rimasero stupiti ad ammirare quella pianta enorme, più alta di qualunque stelo di grano, che aveva un'enorme spiga (la pannocchia) e che gli «indiani» mangiavano. Lo stesso Cristoforo Colombo scriveva sul suo diario: «Ha una sapore buono questo "maiz" e tutta la gente di questo paese vive di esso».

E gli Spagnoli scoprirono con stupore che questo «grano» cresceva in 90 giorni, venendo coltivato in modo strano per loro. Non c'era aratro, e non ce n'era bisogno. Gli uomini smuovevano il terreno con grossi pali, poi le donne facevano dei buchi ad intervalli regolari e mettevano, in ogni buca, due chicchi di grano. Richiudevano il buco e sul suolo spargevano concime di uccelli; il guano, che prendevano nelle grotte dove vivevano gli uccelli o i pipistrelli. Oppure spargevano sul suolo cenere di legna. E la pianta cresceva robusta, con frutti abbondanti.

Questo era il mais. Ma chi l'aveva dato agli «indiani»?

Il granturco, allo stato selvatico, non esiste. Non esiste oggi, ma non esisteva neppure allora. Il granturco, come il grano, è una pianta «addomesticata»; trasformata dall'uomo. Ma chi trasformò, inventò questa pianta?

Abbiamo saputo qualcosa del grano, grazie ai dipinti, grazie anche ai ritrovamenti fossili, ma del granturco non sappiamo nulla. Esisteva. C'era. Nient'altro. Gli «indiani» affermavano che era un dono del cielo.

Le civiltà antiche del continente americano vissero per opera del mais, pianta addomesticata ma di cui nessuno sa dirci nulla, nessuno ha mai trovato la più piccola traccia degli... antenati selvatici del mais. L'hanno addomesticata, allora, uomini vissuti più di un milione e mezzo di anni fa? E chi erano, allora, questi «agricoltori» eccezionali?

Non sappiamo nulla. Sappiamo soltanto che tutte le popolazioni americane vissero, per almeno duemila anni, nutrendosi di mais. Quel mais che era venuto dagli dei.

Le leggende attorno all'origine del mais sono moltissime. Le tribù indiane del Nord-est raccontano che uno



■ Così il nostro disegnatore ha ricostruito, da stampe antiche, il lavoro di «aratura» dei campi da parte degli indiani. In basso, lo sbarco di Colombo nell'isola di San Salvador.



spirito femminile, mosso a pietà dalle tristi condizioni della «gente», s'alzò dal giaciglio e prese a camminare dal nord al sud. E da ogni impronta dei suoi piedi nasceva una pianta di mais e una di zucca. Così la gente poté saziarsi.

I Navajos raccontano, invece, che un enorme tacchino venne mandato dal Cielo per aiutare il popolo a vivere. Il tacchino gigantesco fece cadere sulle terre dei Navajos una pannocchia

azzurra, e da quella ebbe origine il mais.

I popoli del golfo del Messico raccontano che un giorno due fratelli, che erano andati a pesca per saziare il villaggio, furono sorpresi da una forte tempesta che spezzò la loro canoa e i due si salvarono aggrappandosi ad uno scoglio. Ma sarebbero morti di fame se due papagalli non fossero andati, ogni giorno, a portare loro un pezzetto di raggio di sole: una pannocchia di mais. I fratelli ne mangiarono ed erano sazi. Un giorno, uno dei fratelli riuscì ad afferrare un pappagallo e questi, immediatamente, si trasformò in una bellissima ragazza che li aiutò a ritornare nel loro villaggio e insegnò loro a coltivare il mais.

In alcune tribù delle Ande si racconta che il Sole stesso, preoccupato che i suoi figlioli sulla terra morissero troppo spesso di fame, raccolse un seme sperduto, lo infiammò del suo calore e lo riempì di vità, e da quel seme nacque il «figlio del Sole», il mais.

Ogni tribù indiana aveva la sua leggenda sull'origine della pianta che li sfamava. Ma tutti sapevano cuocere il mais in almeno venti modi diversi e poteva essere mangiato ogni giorno dell'anno, senza provocare, per questo, malattia e debolezza.

Un piatto prelibato era preparato schiacciando i chicchi ancora teneri e immaturi; mescolandoli ad una gelatina di carne o di pesce venivano fatti cuocere nelle foglie stesse del granturco e se ne otteneva un pane.

Un altro modo di mangiare il mais era di cuocere i chicchi insieme ai fagioli, perché secondo la leggenda, il mais e i fagioli erano uniti da un antico matrimonio (oggi questo è uno dei piatti favoriti dagli Americani ed è chiamato *succotash*).

La farina di mais veniva cotta e condita con pezzetti di carne o di pesce e verdure varie; oppure venivano preparate delle «pizzette» sulle quali spargevano polpa di zucca o passato di legumi. Era raro che mangiassero il mais, se non l'avevano cotto con granelli di pepe rosso o pepe nero.

Comunque venisse cucinato, comunque venisse mangiato, comunque venisse descritta la sua nascita, il mais, il «figlio del Sole» non tradì mai l'uomo. Nell'America di allora la fame era sconosciuta. □

L'impero azteco, dono del mais

● 1517: Fernando Cortés giunge nel Messico. E rimane sorpreso dal fatto che non c'è un palmo di terra che non sia coltivato: un immenso mare d'oro. Cortés ne è talmente stupito che scrive al suo re: «Nelle terre dove sono sbarcato ogni palmo di terra è coltivato e non ho incontrato neppure un indiano affamato...».

Eppure anche nel Messico la terra era divisa tra il re e la nobiltà, il clero e il popolo. Sulle «mappe» le terre del re azteco erano colorate in oro, quelle dei nobili in rosso, quelle del clero in azzurro e quelle del popolo in giallo. Le terre dei nobili (come in Europa) non erano soggette a tasse, neanche le terre del clero. Solo il popolo doveva pagarle. Ma la terra del popolo era una proprietà della comunità. Il governo la divideva in appezzamenti e ogni appezzamento veniva assegnato ad una famiglia, che aveva l'obbligo di coltivarlo. La terra che rimaneva incolta per tre anni, veniva assegnata ad un'altra famiglia. Ebbene: le carestie erano sconosciute in Messico. Questo popolo che non conosceva l'aratro, che non addomesticava animali per soggiogarli al lavoro, questo popolo gentile, non conosceva la fame.

Al mais, però, gli Aztechi sacrificavano una vita umana. L'anno azteco era suddiviso in 18 mesi di 20 giorni ciascuno. Ogni periodo era segnato da un sacrificio umano offerto alla dea del «mais giovane».

Un giovane bellissimo veniva scelto tra i prigionieri di guerra. Ecco come doveva, secondo il rituale, essere questo giovane: «la testa non deve avere l'aspetto di una cassetta, né deve essere rotonda come una zucca, né puntuta come un palo da steccato. Non deve avere rughe sulla fronte, né le sue narici devono essere troppo piatte, le sue braccia devono essere in armonia



col corpo, e le sue gambe, slanciate e muscolose, non devono essere troppo grosse, né tozze...». Insomma, il giovane veniva scelto con estrema cura. Poi i sacerdoti informavano il popolo che il Vitzilopochtli era stato trovato. Per un anno, il «figlio degli dei» (questo significa Vitzilopochtli) veniva nutrito e trattato come una cosa preziosa. Veniva educato dai sacerdoti a parlare con eleganza, a suonare il flauto, a fumare i sigari. I giovani nobili gli portavano cibi e bevande. Una ghirlanda di pannocchie arrostiti gli circondava le tempie trattenendo i lunghi capelli che scendevano lungo le spalle. Orecchini di turchese ornavano le sue orecchie, e palline d'oro gli pendevano dalle gambe. Quando «il figlio degli dei» camminava per le strade, tutti si inginocchiavano davanti a lui, baciandogli i calzari, mentre le donne gli porgevano i bambini, affinché li benedicesse. Venti giorni prima del sacrificio gli venivano condotte quattro fanciulle: la dea dei fiori, la dea del mais giovane, la madre che vive nell'acqua, la dea del sale vivente. Il giovane veniva sposato a queste ragazze e tutto il popolo, alla presenza del re gioiva di questo matrimonio.

L'ultimo giorno, il giovane veniva trasportato attraverso il lago, su una barca addobbata a festa, e condotto su una collina, la «collina della partenza». Qui le mogli e i servitori lo lasciavano. E lui prendeva a salire la gradinata che lo portava al tempio. Mentre saliva spezzava i flauti con i quali aveva suonato durante l'anno. Alla sommità della gradinata i sacerdoti lo afferravano e lo uccidevano strappandogli il cuore che offrivano al Sole. L'anno, così, «non sarebbe morto di vecchiaia, ma sarebbe finito nel pieno della sua bellezza e della sua giovinezza, nel pieno della sua fecondità».

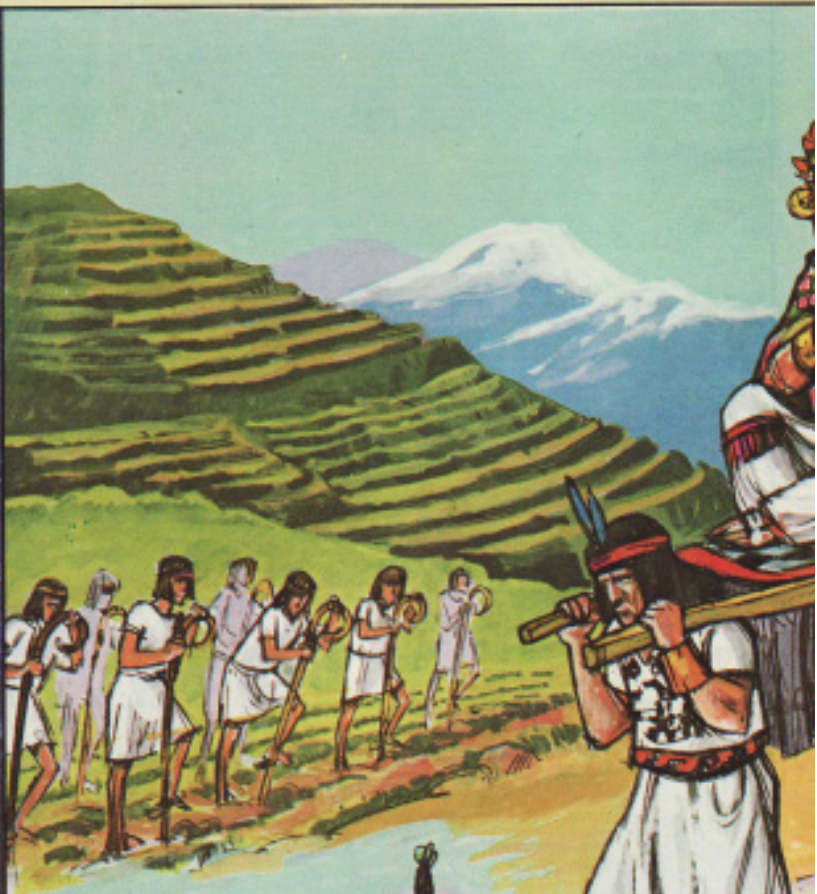
I sacerdoti aztechi affermavano che solo così il mais, la dea del mais giovane, avrebbe proseguito a donare il suo frutto alla terra. E dodici milioni di uomini, dal carattere mite e poetico, servizievoli e profondamente buoni, che credevano nella vita eterna, che amavano ogni essere vivente, erano convinti che il mais non sarebbe più nato se non veniva irrorato dal sangue d'un giovane bello e forte, figlio degli stessi dei. □



■ In alto, il sacrificio del giovane Vitzilopochtli, «il figlio degli dei», per propiziare il raccolto del mais. Qui sopra, le pannocchie di granturco in una incisione messicana del secolo scorso. A fianco, «conquistadores» di Fernando Cortés in una antica stampa. Nella pagina a fianco, costumi degli Aztechi.

INCAS: SOLE MAIS E ORO

● Gli Spagnoli che giunsero in Perù trovarono un impero fondato sul mais. Quel suolo sassoso, aspro, duro, dai monti altissimi che sembravano toccare il cielo e che s'innalzavano da un deserto di sabbia da un lato (zona della costa del Pacifico) e dal mare verde della foresta amazzonica dall'altro, era una terra che poteva essere resa



fertile soltanto per mezzo di un ingegnoso sistema di irrigazione. E gli indios, con mezzi primitivi, avevano costruito immensi serbatoi capaci di contenere miliardi di litri di acqua per irrigare i campi. Tutto il suolo coltivato era diviso in tre parti; la prima parte apparteneva al dio del Sole, Inti; la seconda all'Inca, il re, figlio del Sole; la terza al

popolo. Ogni volta che in un villaggio una coppia si sposava, dalle terre del dio del Sole e dell'Inca, veniva preso un «tupu» (circa ventimila metri quadrati) di terra che la coppia doveva coltivare. Se avevano un figlio maschio, sempre dalle terre del dio del Sole e dell'Inca, veniva preso un altro «tupu»; se femmina gli spettava mezzo «tupu». Tutti erano

obbligati a lavorare i campi: dal momento in cui compiva 25 anni fino ai 60 anni uomo o donna doveva lavorare la terra. Dopo i 50 anni di età, però, si veniva esonerati dal pagare le tasse. Comunque il lavoro obbligatorio della terra non durava più di due-tre mesi.

All'inizio dell'anno, quando l'Orsa Maggiore compariva nel cielo, l'Inca in persona iniziava la semina del mais.

L'Inca non poteva camminare: doveva essere sempre portato in lettiga. Se un portatore inciampava, veniva subito ucciso, perché aveva messo a repentaglio la vita del figlio del Sole. Se il Sole fosse caduto, il mais non sarebbe più nato e tutti ne avrebbero sofferto. Inoltre l'Inca non poteva toccare un oggetto due volte: non un vestito, non un bicchiere, non un animale, nulla, perché «il Sole passa sopra le sue creature senza fermarsi».

Il giorno sacro era il giorno del «Sole allo Zenith», tutto il popolo si radunava nella piazza centrale. Alla vigilia del giorno sacro era proibito mangiare ed accendere fuochi. Oro e gioielli e i lama più belli venivano disposti nel cortile esterno del tempio del Sole. Durante la notte della vigilia, le «vergini del sole» cuocevano un enorme pane di mais consacrato. Il pane, chiamato «sunku», era tondo come una mela e simboleggiava la grande sfera del sole. E al popolo veniva offerto un pezzo di «sole nel momento in cui è più brillante».

Appena i primi raggi del sole illuminavano i più alti picchi delle montagne, migliaia di uomini e donne gridavano la loro gioia al Sole e soffiavano dentro grosse conchiglie fino a che il Sole non dominava tutta la vallata. Allora tutti si inginocchiavano nascondendosi la testa tra le mani e tacendo. Solo all'Inca era permesso guardare il Sole. Egli offriva allora al Sole due calici pieni di vino di mais (chica), cioè granturco fatto fermentare di notte. Poi l'Inca vuotava un calice in un canale che portava il vino al tempio, e beveva un sorso dall'altro calice e ne offriva delle gocce ai componenti del seguito. Così il Sole, mangiato sotto forma di pane, veniva anche bevuto sotto forma di vino. □

■ Resti di coltivazioni a terrazze degli antichi Incas nelle Ande peruviane. Si notano gli ingegnosi canali di irrigazione. Sotto, vaso Huaco a forma di uomo che beve.

