DOPPIOZERO

Storia dello zucchero

Marco Belpoliti

3 Agosto 2017

Viviamo nell'epoca delle bustine. Quasi tutto quello che mangiamo ci raggiunge attraverso buste di diverse dimensioni. Lo zucchero, ad esempio. Sul bancone del bar ci sono almeno tre bustine: lo zucchero semolato bianco, lo zucchero bruno di pura canna e un dolcificante a base di saccarina sodica. Lo zucchero oggi costa poco. Se vogliamo comprarne un chilo basta entrare in un supermercato: 0,70 euro quello bianco raffinato, o 2,5 euro il bruno. La strada che lo zucchero ha percorso per arrivare sino a noi e raggiungere prezzi così contenuti, è stata lunga e complessa. Quello che usiamo è saccarosio estratto dalla canna da zucchero; può anche essere derivato dalla barbabietola, ma solo a partire dall'Ottocento.

Il saccarosio è un composto chimico organico della famiglia dei carboidrati estratto da un vegetale il cui nome scientifico è *Saccharum officinarum*. Proviene dalla Nuova Guinea dove, secondo i botanici, sarebbe stato addomesticato alcune migliaia di anni fa. A partire dall'8000 a.C. è arrivato nelle Filippine, in India e poi in Indonesia. Ma sono dovuti trascorrere decine di secoli affinché giungesse da noi a partire dalle isole dove spesso si pensasia nato: i Caraibi. Lì l'ha portato invece Cristoforo Colombo in uno dei suoi viaggi, nel 1492. Solo dopo questotrasferimento lo zucchero è diventato ciò che è oggi: un alimento. Tra la Guinea e i Caraibi c'è di mezzo, come ha raccontato l'antropologo Sidney W. Mintz, un'altra storia, quella dello zucchero che circola per il Mediterraneo e raggiunge alcuni lidi dell'Europa. Il saccarosio ha seguito il Corano. Sono stati gli Arabi nella loro espansione militare e politica a diffonderlo.

Una storia complicata. Nel 1000 d.C. pochissimi in Europa conoscevano lo zucchero, nessuno o quasi in Inghilterra. Non era un alimento, bensì un medicamento, sostanza officinale. La dolcificazione delle bevande si otteneva con il miele e i derivati della frutta o sciroppi vari. Prima di diventare cibo è stato una

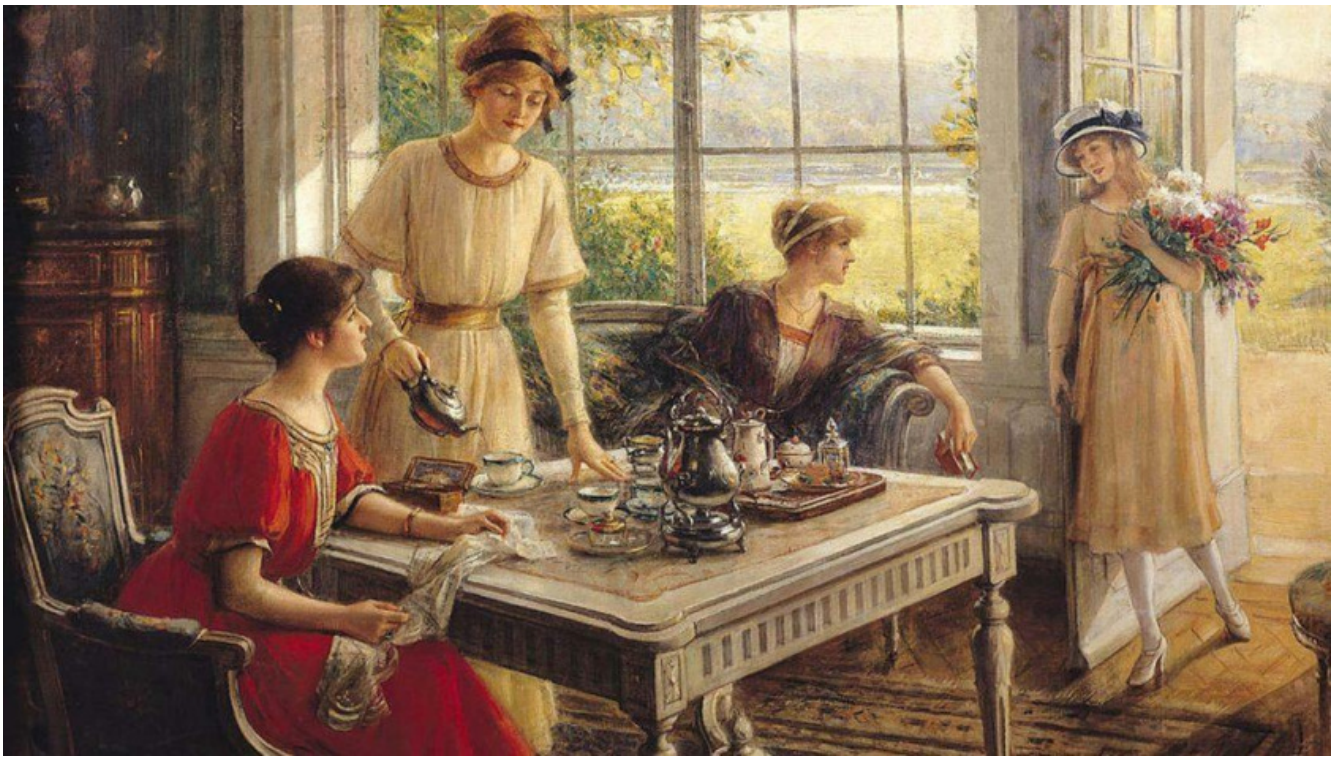
spezia, e come tutte le spezie, dal pepe alla noce moscata o allo zenzero, era disponibile solo in piccole quantità: bene di lusso. A usarlo come medicamento, o per conservare il cibo, in alternativa al costoso sale, erano pochissimi: re, regine, nobili. Lo zucchero ha funzionato come sistema di distinzione sociale ed economica. Le storie della tecnologia spiegano che estrarre lo zucchero dalla canna non è un procedimento semplice e immediato. Necessita prima di tutto di forza-lavoro, che da un certo punto in poi ha significato: gli schiavi. La cosa interessante è che nessuno degli alimenti che usiamo oggi in Occidente nasce come un fatto “naturale”. L’antropologo francese Lévi-Strauss l’ha spiegato in modo icastico: prima di diventare “buono da mangiare” deve essere “buono da pensare”.



Detto altrimenti, il cibo è sempre un’invenzione culturale, effetto di un processo di civilizzazione. Nelle mani degli arabi e dei loro successori si è trasformato da spezia-condimento e conservante in un simbolo sociale, poi, molto tempo dopo, in un alimento. La sua storia, ricorda Mintz, “è determinata dalle preferenze culturalmente determinate per l’una o l’altra qualità”. Certo, c’è la questione della dolcezza. Il saccarosio estratto dalla canna si è imposto tra le preferenze

alimentari degli europei come soddisfazione di un bisogno, ma questo solodal 1650 quando l’Inghilterra ne ha fatto uno degli alimenti principali. È allora che diventa il genere coloniale più ricercato insieme con il tabacco, oltre che la fonte principale di dolcezza degli abitanti dell’Inghilterra. Avviene la sua trasformazione. Mintz scrive che lo zucchero è stata la prima merce esotica prodotta su vasta scala per la necessità di una classe di lavoratori proletari. Questo nel momento in cui, a metà del Settecento, comincia a svilupparsi il capitalismo mercantile e nascono le fabbriche moderne.

L’antropologo sostiene addirittura che le prime vere fabbriche non sono quelle descritte da Marx in Inghilterra, bensì quelle create nei Caraibi per far fronte alla richiesta di zucchero della classe operaia inglese. Senza lo zucchero probabilmente non ci sarebbe stata l’energia per lo sviluppo capitalistico, e neppure la creazione di un sistema produttivo che, fino alla metà dell’Ottocento, è fondato sulla tratta degli schiavi neri. Senza lo zucchero il caffè e la cioccolata non si sarebbero diffusi da noi, e nemmeno il tè imposto come la bevanda nazionale degli inglesi. A un certo punto gli abitanti della Gran Bretagna lo trovano sul mercato a tonnellate: è sceso di prezzo grazie al lavoro schiavistico e alle tecnologie di trasformazione. Secondo gli studiosi lo zucchero sarebbe un “livellatore spurio di status”: passando dai re alla borghesia, e da questa alla classe operaia, ha perso nei secoli il suo valore distintivo. In compenso, ha aumentato la disponibilità di calorie del proletariato urbano, in concorrenza con il più deleterio alcool di rum e gin.



Albert Lynch, Women Taking Tea.

Un passaggio decisivo l'hanno prodotto le marmellate. Meglio: pane e marmellata. Dal 1870 in poi confetture e classi lavoratrici si trovarono congiunte; sciroppi, dolcificanti liquidi e semiliquidi hanno cambiato la dieta di milioni di persone. Tutto merito del saccarosio. Alcuni studiosi sostengono che nell'Ottocento diventò addirittura uno dei narcotici del popolo. Di certo cambiò il destino di un paese. Del resto, come "droga" lo zucchero è meno impegnativo di alcool, caffeina e tabacco; fa meno male, anche se oggi è tenuto in gran sospetto. Il saccarosio ad alto grado di raffinazione produce effetti psicologici speciali; fa bene all'umore e determina una dipendenza, seppur minore delle altre "droghe". Non dà ebbrezza o euforia, bensì uno stato di benessere, almeno temporaneo. Per questa ragione è stato meno colpito da interdetti religiosi, cosa che è accaduta invece a caffè, tè e cioccolata ai loro inizi. Dal Seicento in poi, tutti a zuccherare.

Perché amiamo tanto lo zucchero, o almeno i cibi in cui lo si usa con abbondanza? Difficile rispondere. Non c'è certezza al riguardo. Gli antropologi sostengono che dipende dai nostri remoti antenati che si cibavano di bacche e frutta. Altri che abbiamo una predisposizione naturale al gusto dolce. Tra i vari gusti percepiti dal nostro palato e dalla lingua ci sono diverse combinazioni: paesi che oppongono il dolce al salato, altri al piccante. La cosa più interessante è che proprio perché non

è solo un cibo, ma anche un sistema di relazioni sociali, culturali, economiche, estetiche e persino mentali, nessuno sa dire con certezza perché lo zucchero estratto dalla canna sia diventato così importante in Europa dopo il 1650. C'è e basta. Oggi costa davvero poco. In bustina, poi, è gratis.

Per saperne di più

Il libro fondamentale sullo zucchero l'ha scritto Sidney W. Mintz, *Storia dello zucchero* (Einaudi 1997); Wolfgang Schivelbusch ha scritto una *Storia dei generi voluttuari* (Bruno Mondadori 1999), che fa capire la sua importanza rispetto a caffè, cioccolato e tè; l'eccentrico libro di Terence McKenna, *Il nutrimento degli dèi* (Apogeo 1995) tratta dello zucchero come "droga" insieme a caffè, tè e cioccolato.

Una versione più breve è apparsa su "La Repubblica" che ringraziamo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

