



Trattato sulla natura e qualità del cioccolato¹, diviso in quattro parti. Nella prima si dice cosa sia il cioccolato e quali qualità abbiano il cacao e gli altri ingredienti. Nella seconda si tratta della qualità che risulta da tutti i suddetti ingredienti. Nella terza si parla della maniera in cui si prepara <la cioccolata>, dei diversi modi in cui si beve nelle Indie e di quale di questi sia il più salutare. L'ultima parte, infine, tratta sia della quantità e del modo in cui bisogna berla sia dei momenti opportuni e delle persone che ne possono trarre giovamento²

Scritto dal dottor ANTONIO COLMENERO DE LEDESMA,
Medico e Chirurgo della città di Ecija

Edizione e traduzione di Elisabetta Paltrinieri

Con privilegio
MADRID
Francisco Martínez
1631

¹ Lungo tutta la traduzione userò il termine "Cioccolato" al maschile per indicare il prodotto dolciario in forma solida e riserverò il femminile "Cioccolata" per la bevanda (calda o fredda).

² La traduzione italiana di Roma (1667) reca il seguente titolo: DELLA CIOCCOLATA/ DISCORSO/ diviso in quattro Parti/ D'ANTONIO COLMENERO/ LEDESMA/ Medico e Chirurgo della Città/ d'Ecija nell'Andaluzia/ Tradotto dalla Lingua Spagnuola/ nell'Italiana, con aggiunta d'alcune Annotationi/ DA ALESSANDRO VITRIOLI (IN ROMA,/ Nella Stamparia della R.C.A. 1667./ Con licenza de' Superiori, e Privilegio.) (p.3).

Quella di Venezia (1678) reca invece un frontespizio molto più lungo: DELLA CIOCCOLATA. DISCORSO D'ANTONIO COLMENERO Medico nell'Andaluzia - CONSACRATO All'Illustrissimo Signor GERVASIO GUGLIELMO DI GOLLEN, Consigliere della Corte, e Segretario di Stato di sua Maestà Cesarea. / IN VENETIA, M. DC. LXXVIII. (Per il Valvasense. Con Licenza de' Sup.).(p.3). Questa traduzione, inoltre, alla p. 5 reca la seguente dedica: "Illustrissimo Signore. Marco la fronte di questo libricciuolo col glorioso Nome di V.S. Illustriss. per pubblicarmele in faccia del Mondo quel servitore umilissimo, che privatamente me le professo. E' debito di giustizia, e di gratitudine notificare le obbligazioni di servitù, affinché non potendosi mai quest'estinguere, sia noto almeno il merito del creditore, che ne tragga per censo l'obbligo del più divoto affetto. Chiunque ha avuto fortuna di conoscere V.S. Illustrissima, e di provare gli eccessi della sua gentilezza, è fatto debitore di mol-(p.6:) to più di quanto egli gliene possa pagare. tale son io, che e per genio di reverentissimo ossequio, e per debito di graziosissimi favori, non avendo con che effettuare il vivo desiderio di mostrarmele grato, ardisco umiliarle questa, piccola sì, ma succosa raccolta, del Modo di comporre la Cioccolata. Supplico V.S. Illustrissima ad aggradire colla solita sua benignità questa tenue oblazione, et in ciò a riguardare più tosto che l'offerta, la divozione dell'animo, colla quale mi protesto. Di V. S. Illustriss./ Servitore divotiss. et obblgatiss. Felice Tamagnin. Infine, il titolo della traduzione di Bologna (1694) è invece breve: "DELLA CIOCCOLATA. DISCORSO D' ANTONIO COLMENERO MEDICO NELL'ANDALUZIA".

SOMMA DEL PRIVILEGIO

Al Dottor Antonio Colmenero de Ledesma, Medico e Chirurgo della città di Ecija, è concesso il privilegio di pubblicare questo trattato sulla natura del cioccolato per un periodo di quattro anni, con la proibizione, per qualsiasi altra persona, di stamparlo durante il suddetto periodo senza sua licenza, come consta dal suddetto privilegio, firmato dal Re Nostro Signore e autenticato da Juan Lascaos de la Vega, suo segretario, a Madrid il 16 Ottobre del 1631.

SOMMA DELLA TASSA

I Signori del Consiglio Supremo di Sua Maestà l'hanno fissata a quattro maravedi ogni foglio; esso ne possiede tre e mezzo donde risulta un ammontare di quattordici maravedi, come consta da ciò che in fede ha firmato Francisco de Arrieta, scrivano di corte di Sua Maestà. Madrid, 16 Ottobre del 1631.

Questo libro, intitolato *Trattato del beneficio/giovanamento che si trae dal Cioccolato*, è stampato bene e fedelmente rispetto al suo originale. Madrid 14 Ottobre del 1631.

Il Dottor Murcia de la Llana

Io sottoscritto, Dottor Melchor de Lara, Medico del Regno, ho visto questo Trattato sul Cioccolato, composto dal Dottor Antonio Colmenero de Ledesma, per mandato del signor don Juan de Velasco y Acevedo, Vicario generale di questa città di Madrid, trattato che è molto dotto e curioso, fatto per cui gli dev'essere concessa licenza di stampa tanto più che esso non presenta cosa alcuna contro i buoni costumi e deve risultare di grande diletto per gli appassionati del Cioccolato; e in fede (per essere verità) l'ho firmato. Madrid 23 Agosto del 1631.

Dottor Melchor de Lara

Ha dato licenza il Signor Don Juan de Velasco y Acevedo, Vicario generale della città di Madrid e del suo distretto, per quanto gli spetta, Madrid 25 Agosto del 1631.

Io sottoscritto, Dottor Juan de Mena, medico del Re Nostro Signore e del Consiglio della Generale Inquisizione, dichiaro di aver visto questo Trattato sul Cioccolato, composto dal Dottor Antonio Colmenero de Ledesma, per mandato del Supremo Consiglio Reale di Giustizia. Esso non presenta cosa alcuna contro i buoni costumi e la sua materia è trattata dottamente e con molta erudizione; così sarà di grande diletto e divertente per gli appassionati del Cioccolato e bisogna concedergli licenza di stampa; e in fede l'ho firmato il 17 Settembre del 1631.

ALL'AFFEZIONATO LETTORE³

È così alto il numero di coloro che oggigiorno bevono la Cioccolata che questa bevanda è già largamente consumata non solamente nelle Indie, ove ebbe la sua origine e il suo principio, bensì anche in Spagna, in Italia e nelle Fiandre e in particolar modo⁴ a Corte. E molte sono le persone che nutrono dubbi riguardo al danno o al giovamento che risulta dal suo uso⁵: alcune dicono che essa è astringente⁶; altre, e sono la maggioranza, che le fa ingrassare; altre, ancora, che il prenderla fortifica lo stomaco; altre che lo riscalda e infiamma; e altre, infine, che si trovano bene con essa in tutti i momenti e perfino nei giorni canicolari⁷. E così mi è sembrato bene intraprendere questo lavoro per l'utilità e il piacere comuni⁸, ed ho cercato di renderlo adatto al gusto di tutti, conformemente alla varietà degli ingredienti⁹ riportati, che vi si possono mescolare, affinché ognuno scelga ciò che più conviene ai suoi malanni¹⁰. Non ho trovato nessuno che abbia scritto su questa bevanda ad eccezione di un Medico di Marchena¹¹, il quale deve averlo fatto soltanto per relazione altrui¹² poichè ha giudicato il Cioccolato astringente¹³ dato che il Cacao, di cui esso si compone, è freddo e secco¹⁴. E perché questa sola ragione non sia sufficiente ad impedire il suo uso a certe persone che sono stitiche¹⁵ e affinché si sappia trarre profitto sia dal modo di preparare la sua pasta, che può essere diverso a seconda di come conviene ai differenti soggetti, sia dal suo uso moderato, mi è sembrato a proposito difendere questa confezione¹⁶ con ragioni filosofiche contro chiunque condannerà questa bevanda così sana e così buona¹⁷. E così, facendo le dovute distinzioni e con la maggior

³ L'ediz. di Roma riporta il seguente *incipit* (p.3): "DELLA CIOCCOLATA. Prefazione./ Che contiene il soggetto, e la Divisione di questo Discorso". Lo stesso si riscontra nell'ediz. di Venezia che offre per la variante: "Prefazione" con una sola /t/ (p.7). L'ed. di Bologna riporta: " PREFATIONE Che contiene il soggetto, e la Divisione di questo Discorso", senza la ripetizione del titolo (p.3).

⁴ Si riferisce alla Corte del Re di Spagna. La traduzione francese, infatti, riporta: "*et particulièrement en la Cour du Roy d'Espagne*" (p.76). Ugualmente le tre traduzioni italiane: "e particolarmente nella Corte del Re di Spagna" (Roma e Bologna alla p.3; Venezia alla p.7).

⁵ L'ed. Roma traduce: "Varie sono l'opinioni intorno all'utile o danno che ella apporta." (p.3).

⁶ L'edizione di Bologna traduce "oppila" come nell'originale (p.3). Così anche le edd. di Roma e Venezia: "Alcuni dicono che oppila e cagiona ostruzioni." (rispettivamente alla p.3 e alla p.8).

⁷ Le edd. di Roma e Venezia: "Molti asseriscono, che se ne trovano bene, ancorchè la prendano ad ogn' hora: ancorchè sia nè sommi calori del Sol Leone." (rispettivamente alle pp. 4 e 8).

⁸ La traduzione francese riporta "public", pubblico. Il testo spagnolo, invece, dice: "por la utilidad y gusto de la República". Le edd. di Roma e Venetia: "Che però stimo bene di prendermi questo assunto ad utilità e contentamento comune" (pp. 4 e 8)

⁹ Letteralmente "cose".

¹⁰ Leggono le edd. di Roma e Venetia: "E son per dare un componimento di Cioccolata che sia a gusto di tutto il mondo, secondo la varietà degli ingredienti che vi si possono mettere: affinché ognuno elegga quello che troverà più a proposito per le sue indisposizioni." (pp. 4 e 8).

¹¹ Nella traduzione francese si aggiunge: "bourg de l'Andaluzie" (p.77) e si introduce il suo dialogo (*op.cit.*) alla fine del trattato. Lo stesso avviene nelle edizioni italiane nelle quali, però, non viene introdotto il dialogo: "Borgo dell'Andaluzia" (Roma, p.4; Venezia, p.8; Bologna, pp.3-4).

¹² "por relación", trad. francese: "par relation". Covarrubias: "actus referendi". Le edd. italiane: "per relatione altrui".

¹³ Tutte le edd. italiane: "poichè egli stimò esser la Cioccolata oppilativa stante che il Cacao, di cui ella si compone, è freddo e secco." (Roma, pp. 4-5; Venezia, p.8; Bologna, p.4).

¹⁴ Interessante è il confronto tra il nostro trattato e il secondo libro della *PRIMERA PARTE DE LOS PROBLEMAS y secretos maravillosos de las Indias*, dedicata all'" Illustrissimo (sic) Señor Don Luis de Velasco, Virrey d'esta Nueva España", stampata a Città del Messico ("En casa de Pedro Ocharte") nel 1591 e composta dal "Doctor Juan de Cárdenas, Médico", opera questa che segue di tutto punto il filo del ragionamento di Colmenero de Ledesma e che giunge alle sue stesse conclusioni.

¹⁵ La traduzione di Roma interpreta il "porque" spagnolo come causale: " E benchè questa ragione non sia sufficiente ad impedire il suo uso a certe persone che patiscono di ostruzione;...) (p.5). Mi sembra invece più appropriato attribuire a questa congiunzione un uso finale (contemplato nel D.R.A.E.) così come fanno anche le traduzioni francese ("Et afin que cette raison ne soit pas suffisante d'empescher son usage à certaines personnes qui ont des obstructions;...;p.77) e latina ("Quae quidem ratio cum nihil ponderis habeat, ut absterreantur illi, qui hoc fatigantur morbo, ac si illius potione uti nequirent;... Norimberga, 1644, f.B2).

¹⁶ Medicamento composto di vari ingredienti. Le edd. italiane leggono: "compositione" (Roma, p.5; Venezia, p.8; Bologna, p.4).

¹⁷ L'intero passaggio viene così tradotto nelle edd. di Roma e Venezia: " mi è paruto non esser fuor di proposito il difendere questa compositione con ragioni filosofiche contro tutti quelli che vorranno condannare una bevanda sì buona e sì salubre: affinché la persona sappia servirsi di un modo di fare questa pasta secondo li diversi soggetti *et* occasioni nelle quali ella è utile

brevità possibile¹⁸, dividerò questo trattato in quattro parti. Nella prima, spiego¹⁹ cosa sia il Cioccolato e quali siano le qualità del Cacao e degli altri ingredienti di questa confezione. In questa parte riporterò la ricetta del suddetto Autore di Marchena e dirò ciò che ne penso. Nella seconda parte, tratto²⁰ invece della qualità che risulta dalla mescolanza²¹ dei semplici di cui è formata detta confezione. Nella terza, parlo del “modus faciendi”²² e delle diverse maniere in cui viene bevuta nelle Indie. Nella quarta ed ultima parte, tratto della quantità che bisogna prenderne, del come si deve bere, dei momenti più opportuni per farlo e delle persone che devono servirsene²³.

e profittevole; e secondo la moderazione che a ciascuno nel suo uso fà di mestiere.” (Roma, p.5; Venezia, pp.8-9).

¹⁸ Le tre traduzioni italiane:Ediz.Bologna: “Laonde, con la distintione e brevità possibile...” (Roma, p5; Venezia, p.9; Bologna,p.4).

¹⁹ Le edd. di Roma e Venezia usano un futuro: “...esplicherò che cosa è la Cioccolata...” (Roma, p.5; Venezia, p.9) mentre la traduzione francese segue l’originale spagnolo e usa il presente: “...j’ explique...” (p.78).

²⁰ Di nuovo un futuro nelle edd. di Roma e Venezia: “...tratterò...” (pp. 6 e 9 rispettivamente). “...je traicte...”, invece, in quella francese (p. 78).

²¹ Ediz. Bologna: “...dalla mistione e compositione de’ semplici che v’entrano.” (p.4). Più o meno uguale l’ed. di Venezia (p.9).

²² L’ed. di Roma legge: “...darò il modo di farla e di comporla,...” (p.6).

²³ “y qué sujetos”. La trad. francese dice:”*et pour quèlles occasions*”(p.79). Le edd. italiane leggono tutte:” Nella quarta *et* ultima, parlerò della quantità che bisogna prenderne, come bisogna servirsene, in che tempo, *et* in che occasione” (Roma, p.6; Venezia, pp.9-10; Bologna, p.4).

PARTE PRIMA

Riguardo alla prima parte, dico che Cioccolato²⁴ è un nome indio e che nel nostro volgare castigliano così possiamo chiamare una certa confezione nella quale, tra gli altri ingredienti, viene messo²⁵, come base principale e fondamentale, il Cacao, la cui natura e qualità è necessario trattare per prima. E così dico, com'è comune opinione, che il Cacao è in prevalenza freddo e secco.²⁶ Tuttavia, bisogna sapere che, sebbene sia verità che ogni semplice²⁷ ha in sé le quattro qualità degli elementi, dall'azione e reazione che queste hanno fra loro, risulta un'altra qualità diversa che chiamiamo complessione²⁸.

²⁴ Il traduttore francese, sempre tra parentesi, inserisce qui, come in altri punti della sua traduzione, dei lunghi passaggi esplicativi che riporto in nota. In questo caso, il passaggio si riferisce all'origine del Cioccolato: “ (CHOCOLATE, ou CHOCOLLATL, est un mot Indien qui se prend pour une certaine pâte ou mixtion faite de plusieurs simples et ingrédients de laquelle on prend certaine portion pour dilayer avec de l'eau commune ou avec quelque autre liqueur pour servir de breuvage. Ce breuvage ici n'est pas commun à tous les Indiens, mais seulement à ceux qui habitent l'Amerique Septentrionale, et nommément aux habitants de la nouvelle Espagne où croist le Cacao en abondance lequel sert de base en cette composition. Il est particulièrement usité en la Méxique, d'où on l'a transporté en Europe aux lieux qui ont grand commerce et intelligence avec les Méxicains, et c'est-là où nôtre Auteurs l'a practiqué et veu practiquer ci après)” (pp.80-81). (Nella trascrizione delle traduzioni seicentesche italiane e francese ometto, per ragioni di comodità di scrittura su computer, i segni paleografici che si trovano sopra le lettere).

²⁵ Letteralmente: “entra”; così traducono infatti le edd. italiane di Roma, Venezia e Bologna. Ecco il relativo paragrafo: “ In quanto alla prima Parte, dico che la Cioccolata è un nome Indiano che volgarmente può significare certa confezione nella quale, oltre gli altri semplici et ingredienti entra, per base principale e fondamento, il Cacao: della natura e facoltà del quale è necessario, prima d'ogn'altra cosa, discorrere.” (rispettivamente alle pp. 7, 11 e 5).

²⁶ Il paragrafo esplicativo del traduttore francese è in questo caso effettivamente molto lungo: [Nôtre Auteurs a dit si peu de choses de l'arbre qui porte le Cacao, que nous sommes obligez de suppléer à son défaut et de donner la description que du Laët en son histoire Occidentale livre 7. chap.2. a tirée de François Ximenez en son livre de la Nature des Plantes et animaux de la nouvelle Espagne, oeuvre très curieux mais très rare, qui a esté imprimé à México. L'arbre du Cacao appellé Cucahuaguahuitl, est (dit-il) de la grandeur et mêmes feüilles que l'orenger, mais plus grandes; (Herrera les compare à celles du chataigner) son fruit est long et semblable au melon ou pepon, mais il est rayé, canelé et roux, lequel se nomme Cacahuacintli plein de noix appellés Cacao qui sont plus petites qu'une amande, mais plus compactes et de bonne saveur: les noix sont divisées en deux parties égales bien jointes et serrées ensemble. Elles sont d'une tendre nourriture, d'une saveur moyenne entre doux et amer, d'un tempérament un peu froid et humide. Il se trouve quatre espèces de cet arbre: la première est appellée Cacahuaguahuitl qui est la plus grande de toutes et porte grande quantité de fruits: la seconde est de même nom, de moyenne grandeur portant les feüilles et les fruits beaucoup plus petits: la troisième est appellée Xuchicacahuaguahuitl: encore plus petite, les fruits de laquelle sont plus rouges au dehors, au dedans du tout semblables aux autres; la quatrième est la plus petite de toutes, par ainsi elle est dite Tlalcahuaguahuitl, c'est à dire, petit ou bas arbre de Cacao, laquelle porte un fruit plus petit que tous les autres, combien qu'il n'en diffère en rien quand à la couleur; or tous ces fruits sont de mêmes qualitez et ont même usage, encore qu'on se serve du dernier, principalement en breuvage, les autres sont plus propres à trafiquer. Au reste on a accoutumé de planter auprès des arbres qui portent le Cacao un autre arbre qu'ils nomment Atlynam, afin qu'il l'ombrage et le défende des ardeurs et rayons du soleil, car il n'est utile à aucune autre chose. Il faut voir ce qui en écrit dans le second livre de l'Amerique Imprimé à Francfort l'an 1602, livre 4. ch.22. et dans les Paralipomens pag.99. dans Joseph à Costa(sic) livre 4. de l'Histoire générale des Indes chap.22. dans Jean Eusèbe de Nuremberg en son Histoire Naturelle livre 15. chap.22. et dans Clusius, livre 2. des choses Estrangères chap. 28]. (pp.81-84). Malgrado le numerose citazioni che riporta, il traduttore francese non fa menzione della Historia general y natural de las Indias di Gonzalo Fernández de Oviedo il quale, già nel XVI secolo, aveva scritto un intero capitolo - il XXX del Tomo I - sull'albero del cacao e le proprietà dei suoi frutti, così intitolato: “ Del árbol llamado cacao, e algunos le llaman cacaguante, e su fructa e bebrage e aceite. E cómo su fructa, en algunas partes, sirve por moneda, e se hallan por ella todas las cosas que entre los indios se tractan, e otras particularidades d'estos árboles”. Le edd. italiane leggono: “ Dico, dunque, con la comune opinione di tutto il Mondo, che il Cacao è freddo e secco secondo l'eccesso delle sue qualità.” (Roma, p.7; Venezia, p.11; Bologna, p.5).

²⁷ Le edd. italiane e quella francese traducono questa proposizione con una concessiva: “...quantunque sia vero che ogni medicamento, per semplice ch'egli sia...” (Roma, p.7; Venezia, p.11; Bologna, p.5); il traduttore francese: “...quencore qu'il soit vray que tout médicament pour simple qu'il soit...” (p.84). A mio avviso, invece, il termine *simple* (tanto più se preceduto, come in questo caso, dall'agg. indefinito “qualquiera”) significa “semplice”, ossia erba medica. María Moliner: “(n.). Se aplica a las substancias que, por sí solas o entrando en la composición de otras, se emplean en farmacia: 'El conocimiento de los simples'”. Covarrubias: “...Simple medicina y curar con simples, es curar con yervas, sin que aya admisión de una droga con otra...”. Viene da dubitare, già a questo punto, che le traduzioni italiane si siano basate più sulla traduzione francese che sull'originale spagnolo.

²⁸ Il traduttore francese dice: “...que nous appellons *Complexion* ou *Tempérament*”. Ugualmente le edd. italiane: “...la quale noi chiamiamo complessione o temperamento” (Roma, p.8; Venezia, p.12; Bologna, p.5), sebbene nell'originale spagnolo non compaia il secondo termine che in realtà è un sinonimo del primo. Il Covarrubias, infatti, alla voce *Compleción*, dice: “Comúnmente se toma por el temperamento de humores que cada uno tiene, de donde resulta ser de buena complexión o delicada, frágil y enfermiza. Díxose del nombre latino *complexio*, copulatio seu adhesio, a verbo *complexor*, por abraçar, unir y juntar. Bien acomplisionado y mal acomplisionado”.

Questa qualità o complessione, che risulta da tale mescolanza, non sempre è una sola né rimane di uno stesso genere in tutti i composti, bensì può variare in nove modi diversi: quattro semplici, in cui una sola qualità rimane esuberante²⁹; quattro composti, in cui rimangono predominanti due qualità le quali, tuttavia, si accordano tra di loro e vengono perciò dette simbolizzanti; e, infine, un nono modo, chiamato “ad pondus”³⁰, che si verifica quando tutte le suddette qualità rimangono in equilibrio, ossia in ugual misura e grado. La complessione del Cacao fa parte di quelli composti poichè da essa risultano due qualità, che sono la freddezza e la secchezza, le quali rendono la sostanza in cui si amalgamano astringente e occlusiva, alla stessa stregua dell’elemento della terra³¹. Tuttavia, siccome il Cacao non è un elemento semplice bensì composto, necessariamente deve possedere parti corrispondenti ai restanti elementi, e, in particolare, ne ha, e non poche, che corrispondono all’elemento dell’aria, ossia il calore e l’umidità. Queste qualità si trovano unite nelle parti burrose³², visto che dal Cacao si ricava una gran quantità di burro³³ adoperato per il viso, come affermo di aver visto fare nelle Indie dalle Creole³⁴.

<A quest’affermazione> si può obiettare filosoficamente nel seguente modo³⁵: due qualità contrarie e dissimili non possono trovarsi in grado intenso in uno stesso soggetto; perciò, essendo il Cacao a predominanza fredda e secca, in esso non possono trovarsi le qualità contrarie a queste, che sono il calore e l’umidità³⁶. La prima proposizione è verissima ed assodata³⁷ dalla buona filosofia. La seconda è già riconosciuta da tutti. La terza, ossia la conclusione, è legittima.

Non si può negare che l’argomento è molto forte e che tali ragioni, essendo state considerate dal medico di Marchena, devono averlo indotto ad affermare che il Cioccolato è occlusivo³⁸ poichè dev’esserli sembrato contro ogni Filosofia trovare in esso calore e umidità in grado intenso, essendo presenti in questo grado freddezza e secchezza.

Tuttavia, a questa obiezione si possono dare due risposte. La prima consiste nel sottolineare la poca esperienza che il suddetto medico di Marchena aveva nel vedere estrarre il burro³⁹; inoltre, quando si prepara il Cioccolato senza aggiungere niente alla polvere

²⁹ Il traduttore francese dice: “qui ont une seule qualité supérieure”. Anche in questo caso, rilevo il fatto che le traduzioni italiane usino lo stesso termine di quella francese piuttosto che quello dell’originale spagnolo: “...che hanno una sola qualità superiore...” (Roma, p.8; Venezia, p.12; Bologna, p.5).

³⁰ Anche qui le edd. italiane seguono la traduzione francese: “une neuvième que les Philosophes appellent *ad pondus*, comme qui droit tempérament de poids...”(p.85)/ “una nona che li Filosofi chiamano *ad pondus*, come chi dicesse temperamento a peso:...” (Roma, p.8; Venezia, p.12; Bologna, p.6).

³¹ Le traduzioni italiane leggono: “La complessione e temperamento del *Cacao* è di quelli che sono composti poichè egli ha due qualità, cioè il freddo, *et* il secco superiori e predominanti; le quali qualità divengono, né corpi dove si trovano, astringenti, oppilative, e fanno delle ostruzioni in quella guisa che fa l’elemento della terra” (Roma, pp. 8-9; Venezia, pp.12-13; Bologna, pp.6-7).

³² Le edd. italiane traducono *butirosas* con: “grassose”.

³³ Ed. Bologna: “grasso”. *idem* Venezia (p13).

³⁴ Le edd. italiane: “...come io ho veduto praticare all’Indie per le donne spagnuole che sono nate in quei paesi.” (Roma, p 9; Venezia, p.13; Bologna, p.7). Esattamente come nella traduzione francese: “...comme j’ay veu pratiquer aux Indes par les *femmes espagnoles* qui sont nées en ce país-là”, solo che il traduttore francese aggiunge tra parentesi: “(*Les Espagnols les appellent Criollas*)”. (p.86).

³⁵ Le edd. italiane, calcando quella francese (“Surqoy on peut faire cette objection tirée de la Philosophie...”(p.87)): “Sopra di che si può formare quest’obbiectione cavata dalla filosofia” (Roma, p.9; Venezia, p.13; Bologna, p.7).

³⁶ Ed. Bologna: “Due qualità contrarie e discordanti non si possono trovare in un grado superiore nel medesimo corpo. Ma il *Cacao* ha il freddo e secco in un grado superiore; adunque il *Cacao* non può avere il caldo e l’humido in grado superiore: sono contrarij al freddo e secco” (Roma, p.10; Venezia, pp. 13-14; Bologna, pp.7-8). Inutile riportare il corrispondente passaggio del traduttore francese poichè anche in questo caso è chiaramente servito da base al traduttore italiano.

³⁷ L’ “assentada en buena Filosofia” dell’originale (p.2) viene tradotta in francese: “receuë en bonne Philosophie” (p.87) e in italiano con: “*et* in buona Filosofia ricevuta”.

³⁸ L’ed. francese: “faisoit des obstructions *et* opilations” (p.88); le edd. italiane: “cagioni ostruzioni *et* oppilazioni”.

³⁹ La traduzione francese: “l’ une le peu de connoissance que ce Médecin avoit du *Cacao*, duquel il n’avoit jamais veu tirer le beurre” (p.88). Quelle italiane: “L’una la poca cognitione che questo Medico haveva del *Cacao*, da cui egli non haveva mai veduto cavare il grasso” (Roma, p.11; Venezia, p.14; Bologna, p.8).

tostata⁴⁰, la quale viene solamente pestata quanto basta, questa si amalgama e diventa una pasta, segno del fatto che nel Cacao c'è qualcosa di succoso e appiccicoso⁴¹ che necessariamente corrisponde all'elemento dell'aria.

L'altra ragione verrà presa da fonti filosofiche per cui diremo che nel Cacao sono presenti diverse sostanze, alcune delle quali, ossia quelle non tanto crasse (dense), contengono più quantità di elementi "burrosi" che di terrestri; mentre nelle parti crasse (dense) c'è più quantità di elementi terrestri che di oleosi o burrosi. In queste predominano calore e umidità; in quelle freddezza e secchezza⁴².

Malgrado ciò, sembra difficile credere che in una stessa sostanza, e così piccola come il Cacao, possano essere presenti queste diverse sostanze. Ma perché ciò sembri più facile, vero, chiaro ed evidente poniamo in primo luogo l'esempio del Rabarbaro, il quale possiede sia parti calde e purgative, sia parti astringenti, fredde e secche che hanno la virtù di fortificare, astringere e arrestare il flusso del ventre. Alla stessa stregua, dico che l'acciaio, quando lo si vede e considera di natura così terrestre, pesante, densa, fredda e secca, sembrerebbe inadatto ad impedire le ostruzioni e, anzi, piuttosto idoneo ad aumentarle: e, invece, esso viene dato come loro unico rimedio⁴³. Quest'errore viene risolto quando si considera che, sebbene sia vero che esso possiede molte parti terrestri⁴⁴, ne ha anche di sulfuree e di mercurio⁴⁵, per mezzo delle quali apre ed elimina le ostruzioni. <Naturalmente> ciò non avviene senza l'intervento dell'artificio e della preparazione⁴⁶. Infatti, visto che esso viene pestato, triturato e preparato in modo così sottile, le sue parti sulfuree e mercuriali, essendo così attive, sottili e incisive, vengono infine a mescolarsi con quelle terrestri e astringenti di modo che, essendo così (intimamente) mescolate le une con le altre, non si può più dire che l'acciaio sia astringente ma piuttosto incisivo, attenuante e disoppilativo.

Verifichiamo ora questa tesi per mezzo delle Autorità. E che la prima sia di Galeno, il quale nel Libro 3 delle Proprietà dei Medicamenti semplici, cap. 14, all'inizio, ci insegna che quasi tutti i medicamenti che a prima vista⁴⁷ sembrano semplici sono invece composti per natura e, perciò, possiedono in sé qualità contrarie come quelle di espellere e ritenere, di ispessire ed assottigliare o, ancora, di rarefare e condensare. Questo fatto non deve causare meraviglia, visto che ognuno dei medicamenti citati ha insieme la virtù di scaldare e raffreddare, di umidificare e di disseccare e in tutti si trovano parti sottili e crasse, tenui e

⁴⁰ Sottinteso: "del Cacao".

⁴¹ Le traduzioni italiane: "untuoso e viscoso".

⁴² Le edd. italiane: "Nelle primiere il calore e l'umidità sono predominanti: nell' ultime prevale il freddo e la siccità." (Roma, pp.11-12; Venezia, p.15; Bologna, p.9).

⁴³ Riporto la traduzione delle edd. italiane: " Similmente a vedere e considerare l'Acciaio, che è d'una sostanza terrestre, pesante, densa, fredda e secca, la persona giudicherà che egli non è altrimenti a proposito per toglier l'ostruzioni, ma più tosto, al contrario, è atto ad aumentarle; e nulladimeno li Medici l'ordinano tutto giorno come sovrano rimedio di quelle" (Roma, p.12; Venezia, p.16; Bologna,p.10). Anche per questo passaggio la traduzione italiana si avvale del testo francese: " Pareillement à voir et à considérer l'Acier qui est d' une substance terrestre, pesante, dense, froide et seiche, on jugeroit qu'il n'est aucunement propre à ôter les obstructions, au contraire qu'il est propre à les augmenter: et neantmoins on l'ordonne tous les jours comme leur souverain remède" (p.90).

⁴⁴ La traduzione francese e, di conseguenza, quella italiana aggiungono entrambe un aggettivo: "il y a plusieurs parties terrestres et grossières" (p.90); "vi sono molte parti terrestri e grosse" (Roma, p.13).

⁴⁵ Dice Cárdenas a proposito del mercurio: "si el azogue es frío, cómo puede purgar esos humores por sudor y por vómito y cámara? Respondo que esta ha sido la causa de aver errado los auctores, llamando al azogue caliente, por no saber como siendo frío el azogue, purga los humores [...]. Como el azogue es compuesto de sutiles y penetrativas partes, al tiempo que lo refregamos por las coyunturas y partes del cuerpo, penetra con gran velocidad por toda la substancia de nuestros miembros, hasta los propios huessos, puesto ya y derramado este veneno del azogue por todos nuestros miembros, como de suyo es mortal y enemigo de nuestra naturaleza, despierta, e incita a la virtud expulsiva de nuestros miembros" (*op.cit.*, pp.104-105).

⁴⁶ Seguo qui la traduzione francese:"Il est vray que cecy ne paroist point que moyennant l'artifice et la préparation qu'on y apporte;" (p.91). Le edd. italiane: "E' vero che questo non comparisce se non mediante l'artificio e preparazione che vi si fa" (Roma, p.13; Venezia, p. 16; Bologna,p.10). Il Covarrubias, alla voce "artificio", dice: "La compostura de alguna cosa o fingimiento".

⁴⁷ La trad. francese legge: "aux sens extérieurs" (p.92). Di nuovo allo stesso modo traducono le edd. italiane: "alli sensi esteriori" (Roma, p.14; Venezia, p.17; Bologna, p.11).

dense, molli e dure. E nel successivo cap. 15 del medesimo libro, egli riporta l'esempio del pollo⁴⁸, il cui brodo rilascia l'intestino mentre la sua carne ha la virtù di trattenerne il flusso; nonché quello dell'aloë che, se lavato, perde la sua virtù purgativa o gliene rimane una debole⁴⁹.

Orbene, che queste differenze di virtù e proprietà si trovino in diverse sostanze o parti dei medicamenti, viene dimostrato da Galeno nel Libro I dei Medicamenti semplici, cap.17, quando riporta l'esempio del latte, alimento nel quale si trovano e si possono separare tre sostanze, e cioè: la sostanza del formaggio, che ha la proprietà di astringere⁵⁰ e trattenerne il flusso del ventre; la sostanza del siero, che è purgativa; <e il burro,⁵¹ che è nutriente,> come consta nel cap. 15 del Libro terzo delle Proprietà degli Alimenti dello stesso Galeno. La stessa cosa si riscontra nel mosto⁵², in cui parimenti si separano tre sostanze diverse, e cioè: la sostanza di terra, che è la posatura⁵³; la sostanza sottile, che è il fiore chiamato spuma; e un'altra sostanza, che propriamente chiamiamo vino. Ognuna di queste sostanze possiede diverse qualità e virtù per quanto concerne il colore, il sapore e altri accidenti.

Aristotele, nel cap. I del Libro 4 delle *Meteore*, trattando della putrefazione, vi trovò le medesime sostanze, come i più curiosi potranno vedere nel successivo capitolo secondo dello stesso autore. Cosicché, secondo le dottrine di Galeno e Aristotele, in ciascuna parte del composto vi sono diverse sostanze in una stessa quantità e forma, teoria, questa, grandemente conforme alla ragione, se consideriamo che da qualsiasi alimento, per quanto semplice possa essere, vengono prodotti e generati nel fegato quattro umori, non solamente diversi nel temperamento, ma anche nella sostanza; e, inoltre, che si genera questo o quell'umore, in maggiore o minore quantità, a seconda che tale alimento possieda più o meno parti corrispondenti alla sostanza dell'umore che si produrrà in quantità maggiore⁵⁴; e così, durante le malattie fredde, prescriviamo alimenti caldi e durante quelle calde, alimenti freddi.

Da questi esempi così lampanti, e da molti altri che si potrebbero addurre a questo proposito, si evince che quando il Cacao viene pestato e triturato, le parti diverse dategli dalla natura in quantità diversa⁵⁵, vengono mescolate artificialmente ma intimamente le une con le altre. Così le parti burrose, calde e umide, mescolate con quelle terrestri⁵⁶, (come abbiamo visto che succede per l'acciaio), reprimono queste ultime e le rendono meno astringenti di prima, dando loro una mediocrità (moderazione) che s'inclina maggiormente verso il temperamento caldo e umido dell'aria piuttosto che verso quello freddo e secco della terra. Questo si nota, in particolar modo, quando del Cacao vogliamo fare una bevanda, poiché basta girarlo due volte con il frullino⁵⁷ per far affiorare una spuma crassa a dimostrazione del fatto che esso possiede molte parti burrose.

⁴⁸ Di nuovo la traduzione italiana segue quella francese: “d' un *viel coq* dont le botuillon lâche le ventre *et* la chair resserre” (p.92). Edd. italiane: “del *brodo* di un gallo vecchio, che rilassa il ventre; e la carne lo restringe...”(Roma, p.14; Venezia, p.18; Bologna, p.12).

⁴⁹ Le edd. italiane: “restando molto fiacco” (*ibidem*).

⁵⁰ L'edizione francese traduce “sistir” con “resserre” (p.93). Lo stesso le edd. italiane: “serra e ferma il flusso del ventre”(Roma, p.15; Venezia, p.18; Bologna, p.12).

⁵¹ Nell'edizione spagnola consultata manca la citazione della terza sostanza la quale, invece, compare nella trad. francese sebbene la parola, posta all'inizio di riga, sia poco leggibile: “*et le beurre qui nourrit comme luy mesme explique au treizième livre des Aliments chap. 15*” (p.93). Le edd. italiane leggono: “*et il Buttiro*” . A queste mi appoggio.

⁵² La traduzione italiana, appoggiandosi a quella francese, aggiunge: “*o vino nuovo*” .

⁵³ Le traduzione italiana: “*la feccia*”.

⁵⁴ La traduzione italiana: “e s'ingenera più o meno di tal humore secondo che tal alimento ha più o meno di parti coforni alla sostanza dell'humore che in più gran quantità si produrrà.” (Roma, p.16; Venezia, p.19).

⁵⁵ Il testo spagnolo[“*las partes que naturaleza concedió en él diversas, en diversas partes*” (p.3)] viene così tradotto in francese: “*les substances qu'il a naturellement différentes en ses diverses parties*” (p.95). La traduzione italiana anche in questo caso si appoggia a quella francese: “che, quando si pesta e stritola il *Cacao*, le sostanze che egli ha naturalmente differenti, nelle sue diverse parti, si mescolano sì strettamente l'une con l'altre” (Roma, p.17; Venezia, p.20; Bologna, p.14).

⁵⁶ “Che sono invece fredde e secche” aggiungono sia l'ed. di Bologna sia la traduzione francese, mentre le edd. di Roma e Venezia dicono semplicemente: “terrestri, freddi e secche (come abbiamo detto dell'*Acciaio*)” (p. 17 e p.20, rispettivamente).

⁵⁷ La traduzione francese, a proposito del “*molinillo*” (tradotto “*molinet*”) aggiunge: “*qui est un instrument de bois duquel ils*

Sulla base di tutto ciò, deduco che il suddetto autore di Marchena si sia notevolmente ingannato quando, trattando del Cioccolato, dice che esso causa occlusioni essendo il Cacao astringente; come se detta costipazione non venisse corretta quando le parti si mescolano intimamente le une con le altre mediante la triturazione, come si è detto. Inoltre, essendoci <insieme al Cacao> così tanti ingredienti caldi per loro propria natura, questi necessariamente devono produrre il loro effetto, che è quello di incidere⁵⁸ e di attenuare e non di occludere. D'altronde, al fine di corroborare questa verità, non era davvero necessario portare altro esempio nè altra dottrina se non quello che vediamo nello stesso Cacao, il quale, se non viene preparato e triturato come si è detto sopra, per farne del Cioccolato, e viene mangiato così, com'è in frutto, come solgono fare le Creole nelle Indie, è occlusivo e notevolmente ostruente. E questo avviene per la sola ragione che le diverse sostanze di cui è composto non riescono a mescolarsi così intimamente con la sola masticazione, bensì hanno bisogno della triturazione artificiale⁵⁹ di cui abbiamo detto.

Inoltre, la nostra parte avversa⁶⁰ dovrebbe considerare e ricordarsi dei primi rudimenti e principi della Filosofia, i quali sostengono che “*a dicto secundum quid ad dictum simpliciter*” non è consequenziale⁶¹. E così, come non è esatto dire che se uno ha i denti bianchi è un bianco, poiché può essere un negro colui che ha i denti bianchi⁶², allo stesso modo non è esatto dire: il Cacao è astringente e di conseguenza la confezione che risulta da esso e dagli altri ingredienti è astringente.

È così delicato l'albero che dà questo frutto e la terra da cui nasce è così eccessivamente calda che, affinché esso non venga seccato dal sole, si piantano dapprima altri alberi e, soltanto dopo che questi sono cresciuti, viene piantato l'albero del Cacao⁶³; cosicché, quando quest'ultimo uscirà dalla terra, gli altri alberi gli serviranno da padiglione. E il suo frutto non

se servent à cet effet” (p.96), esattamente come le edd. italiane: “*Molinello*, che è un istromento di legno che serve a quest'effetto” (p.14). Queste edd., inoltre, a margine, riportano tutte la seguente annotazione: “*Maradon nel suo Dialogo dice essere fatto*” e di seguito: “*come un fuso con cui si torce il filo in Spagna*”. (Roma, p.17; Venezia, pp. 20-21; Bologna, pp.14-15), frase anch'essa tradotta dall'edizione francese: “*Maradon, en son Dialogue, dit qu'il est fait comme un fuseau dont on tort le fil en Espagne*” (p.96). In effetti, nel *Dialogo* citato si dice: “*mulinello, ch' è un bastone fatto in forma di fuso col quale si torce il filo in Spagna*” (Roma, p.85).

⁵⁸ La traduzione francese legge “*inciser*” e le edd. italiane “*incidere*”. Non mi è stato possibile trovare una traduzione adeguata.

⁵⁹ L'ed. Bologna, dopo artificiale, aggiunge: “*nel mortaio o nel molino*” (p.16). Lo stesso quelle di Roma e Venezia con la variante: “*mulino*” (p.19 e p.22, rispettivamente).

⁶⁰ L'autore si riferisce al medico di Marchena.

⁶¹ Ossia, “che da una proposizione particolare *et a dicto secundum quid*, non bisogna tirare una generale, *et ad dictum simpliciter*” (Roma, p.19; Venezia, p.22; Bologna p.16). Il traduttore francese spiega, nella sua traduzione, il detto nel seguente modo: “*qui disent que d'une proposition particuliere et a dicto secundum quid, il n'en faut pas tirer une générale et ad dictum simpliciter*” (p.99), esattamente come riferiscono le edd. italiane.

⁶² La traduzione italiana e quella francese saltano un passaggio: “*Onde non serve a niente dire: quest'huomo ha i denti bianchi, dunque è huomo bianco. E così non serve dire il Cacao*” (Roma, p.19; Venezia, p. 22; Bologna, p.16).

⁶³ Il traduttore francese aggiunge una nota [*Ces arbres s'appellent Athlynam, vulgairement les Mères du Cacao*]” (p.100) puntualmente tradotta a margine anche da quella italiana: “*Quest'albero si addimanda volgarmente Madre del Cacao*” (Roma, p.20; Venezia, p. 23; Bologna, p. 17). In effetti, ancor oggi, rari sono i casi in cui si riesce a far crescere gli alberi del Cacao in pieno sole, senza alcuna protezione: avviene, ad esempio, in qualche piantagione del Sud America e nelle isole Hawaii, dove si coltivano così gli alberi che danno il solo Cacao nordamericano, il *hawaiian vintage chocolate*. In genere, però, per prosperare, gli alberi del Cacao hanno bisogno di riparo: “*Gli alberi grandi sono generalmente sparsi e quelli del Cacao piantati ai loro piedi. Queste piantagioni annegano nella giungla, che le racchiude in uno scrigno verde. [...] Quando la piantagione non è stata conquistata alla foresta, i giovani alberi del Cacao sono stati piantati insieme agli alberi-parasole a crescita rapida che possono essere dei banani a larghe foglie, dei cocchi, dei manghi, delle palme, dei limoni; e, ancora, dei *Gliricidia sepium*, un albero molto alto, originario delle foreste tropicali dell'America centrale e dell'America del Sud, i cui fiori rosati cadono a cascata e illuminano le piantagioni di tutto il mondo: i piantatori lo chiamano *madre del Cacao*” (Cfr. John Feltwell, *Au coeur des plantations in Le livre du Chocolat*, Flammarion, Parigi 1995. (La traduzione italiana è mia).*

esce nudo, bensì vi sono dieci o dodici fave di Cacao in una cabossa⁶⁴ grande come un fiorone⁶⁵ – e a volte più grande – ma con la stessa forma e colore di quest'ultimo⁶⁶.

Vi sono due diverse specie di Cacao: l'una, quella comune, che è di un bruno tendente al rosso; l'altra, più larga e più grande, chiamata "Patlaxte" che è bianca⁶⁷ e molto disseccante⁶⁸, causa per la quale tiene svegli e toglie il sonno, cosicché non è indicata quanto l'ordinaria. E questo è quanto si può dire a proposito del Cacao.

Quanto agli altri ingredienti di cui è composta la nostra confezione "Chocolatica"⁶⁹, vi è una notevole varietà. Infatti, alcuni vi mettono pepe nero e Tabasco⁷⁰ i quali, essendo molto caldi e secchi, non sono adatti se non a chi ha il fegato molto freddo. Di questo avviso pare sia stato un Dottore dell'Università di Messico il quale, come mi ha assicurato una certa persona religiosa e degna di fiducia, ritenendo il pepe poco adatto al Cioccolato e affinché ci si rendesse conto che era meglio il "chili"⁷¹, per dimostrare la sua tesi, fece quest'esperimento sul fegato di un montone: versò su una parte del fegato il pepe, e sull'altra il "chili". Dopo ventiquattro ore trovò la parte dove aveva versato il pepe disseccata, mentre la parte dove c'era il peperoncino, o "chili", era succosa come se non vi fosse stato messo niente⁷².

La ricetta del nostro Dottore di Marchena è la seguente: 700 Cacao⁷³; una libbra e mezza di zucchero bianco; due once di cannella; 14 "chili" o peperoncini⁷⁴; mezza oncia di chiodi di garofano; tre vaniglie⁷⁵ di Campeche o, al loro posto, il peso di due reali di anice; terra oriana⁷⁶,

⁶⁴ "calabacilla", tradotto in francese con "coque" (p.100). Le edd. italiane traducono: "sono racchiusi e come foderati in un medesimo guscio, a guisa d'una cucuzzetta grossa, come un fico secco, e qualche volta più grosso" (Roma, p. 20; Venezia, p.23). Ne *La storia del Cioccolato- Dal cacao al cioccolatoino* (Comunità montana Val Pellice. U.S.S.L. 43 - Servizio di igiene pubblica, Aprile 1989) si danno le seguenti informazioni sul cacao: "L'albero, di media altezza, ha foglie verdi e grandi, fiori rossastri in pannocchie che nascono dal tronco da gemme fiorali rimaste attive dopo la caduta delle foglie: di questi fiori pochi fruttificano, dando origine ai frutti, che sono lunghi circa 15 cm., di forma ovale appuntita e di colore giallo-rossastro che imbrunisce con la maturazione. Il frutto, detto 'cabossa', contiene circa una quarantina di semi, detti 'fave', di forma ovoidale più o meno schiacciata. I semi sono avvolti da una membrana esterna (guscio) bruna, accoppiata ad una membrana interna bianca, pellicolare. Il tutto è immerso in una polpa gelatinosa" (punti 6, 7 e 8 dell'opuscolo *cit.*).

⁶⁵ Covarrubias alla voce "brevia": "higo temprano". Il francese traduce con "figue hâtive" (p.100). "fico secco" traducono invece Roma, Bologna e Venezia. In realtà si tratta del fiorone, ossia del fico primaticcio.

⁶⁶ Legge l'ed. di Bologna: "Il suo frutto medesimamente non nasce nudo e scoperto; ma dieci o dodici *Cacao* sono racchiusi e come foderati in un medesimo guscio a guisa d'una cucuzzetta grossa come un fico secco, e qualche volta più grosso, ma sempre della medesima forma e colore che è il detto fico." (p.17). Lo stesso in Roma e Venezia che omettono, però, l'ultimo ausiliare "è" (Roma, p.20; Venezia, p.23).

⁶⁷ Anche in questo passaggio si nota che il traduttore italiano si è basato sulla traduzione francese. Infatti questa dice: "et l'autre plus large et plus grande appellée *Patlaxté*, laquelle est grande et grandement désiccative" (p.100; la sottolineatura è mia); le edd. italiane: "e l'altra più larga e più grande nomata *Patlaxte*, la quale è grande e grandemente diseccativa" (Roma, p.20; Venezia, p.22; Bologna, p.17). Entrambe le traduzioni, cioè, sostituiscono all'aggettivo "bianco" l'aggettivo "grande" che nell'originale non compare.

⁶⁸ La traduzione francese dà: "désiccative" (p.100). Roma, Venezia e Bologna: "diseccativa".

⁶⁹ Ossia, del Cioccolato.

⁷⁰ Le edd. italiane leggono: "polvere nera e Tabacco" mentre quella francese traduce correttamente "*poivre noir et de Tavasco*".

⁷¹ Le edd. italiane leggono: "*Chile*, che è la polvere del Messico", aggiunta ricavata dalla traduzione francese: "*Chile*, qui est le poivre de Méxiqne" (p.101).

⁷² Anche tutto questo passaggio è tradotto letteralmente dal francese nelle edd. italiane: "Un Dottore in Medicina nell'Università del Messico, è stato di questo parere; il quale, come mi ha asseverato un certo Religioso degno di fede, ha stimato che la polvere nera non sia approposito per la Cioccolata. Per provare questo suo parere, e dar' a conoscere, che la polvere chiamata *Chile*, che è la polvere del Messico, sia migliore, ha fatto questa sperienza sul fegato di un montone: nella metà del quale avendo messo della polvere nera, e nell'altra metà della polvere del Messico, in ventiquattr'hore, ha provato il lato dove è stata la polvere nera, tutto secco; l'altro lato, dove è stata la polvere del Messico, humido e sugoso come se non vi fosse stato messo nulla". (Roma, pp. 21-22; Venezia, pp. 24-25).

⁷³ Non si capisce se intende 700 fave di Cacao o 700 grammi. Le edd. italiane riportano, come l'originale, soltanto: "Settecento Cacao".

⁷⁴ Le edd. italiane dicono: "quattro grani di polvere del Messico, chiamato *Chile*, ovvero *Pimiento*" (Roma, p.22; Venezia, p. 25; Bologna, p.19). In questo caso non leggono bene neppure la traduzione francese della quale si sono servite: "quatorze grains de poivre de Méxiqne appellé *Chilé* ou *Pimiento*,..." (p.102. La sottolineatura è mia).

⁷⁵ "piccole scorze di Campeca", le denominano le edd. italiane.

⁷⁶ Carbonell: "Achiote, bixa orellana". Le edd. italiane traducono: "finalmente, una noce di *Achiote* che sia bastante per darli colore". Il cap. VI del Libro VIII della *Natural y General Historia de las Indias, islas e Tierra Firme del mar Océano*, *cit.*, di Gonzalo Fernández de Oviedo s'intitola: "*De la bija. Este no es árbol, sino planta o arbusto, e por sí mismo e de la Natura*

quanto basta per dare colore, ossia la grandezza di una nocciola. Alcuni vi aggiungono mandorle, nocciole e acqua di zagara⁷⁷.

Riguardo a questa ricetta, per prima cosa dico che con questa forma non si possono calzare tutte le persone che soffrono di malanni o ne sono predisposte, bensì è necessario aggiungere e togliere, a seconda della necessità e del temperamento di ognuno. Non ritengo dannoso mettere lo zucchero quando si beve la Cioccolata, purché sia nella quantità che dirò. Esso viene messo anche nelle tavolette di Cioccolato che fanno in Messico le dame per golosità e che si vendono nei negozi, spolverate con lo zucchero e mangiate come dolci⁷⁸. Al contrario, i chiodi di garofano che il suddetto Autore mette in questa confezione non sono usati da quelli che meglio trattano e s'intendono di questa bevanda, forse perché consci del fatto che, sebbene correggano l'alito cattivo, astringono il ventre, come consta da questi versi di un dotto personaggio⁷⁹:

Foetorem emendant oris coryophila foedum,

producido, como son todos los que he dicho; y también los plantan los indios". Ne riporto la prima parte: "*Bija*. este es arbusto o planta producido, de sí mismo, por industria e obra de la Natura, como todos los que he dicho. Pero también éste e los otros los plantan los indios cuando quieren. Y puse aquí éste, porque vino a propósito de la pintura de los indios con la bija e la xagua. Esta planta o bija hay en esta e las otras islas e en la Tierra Firme, e son tan altas como estado y medio de hombre, o poco más o menos. Tiene la hoja cuasi de la manera del algodón, y echa unos fructos en capullos que quieren parescer a los del algodón, salvo que por de fuera tienen un vello grosezuelo, por ciertas venas que de fuera señalan los apartamientos o partes que de dentro tiene el capullo, dentro del cual están unos granos colorados, o rojos, que se pegan como cera, o más viscosos; e de aquéllos hacen unas pelotas los indios con que después se pintan las caras y lo mezclan con ciertas gomas, e se hacen unas pinturas como bermellón fino, e de aquella color se pintan las caras y el cuerpo, de tan buena gracia, que parescen al mismo diablo. E las indias hacen lo mismo cuando quieren hacer sus fiestas e areitos o bailes, y los indios, cuando quieren parescer bien, e cuando van a pelear, por parescer feroces. Después, aquesta bija es muy mala de quitar hasta que pasan muchos días; mas aprieta mucho las carnes e dicen que se hallan muy bien con ella, e aun tiene un bien o sirve a los indios en esto: que cuando están así pintados, aunque los hieran, como es la pintura colorada y de la color que le sale la sangre, no desmayan tanto como los que no están pintados de aquella color roja o sanguina; y ellos atribúyeno a la virtud de la bija, e no es sino por ser así de color sanguina, con la cual no parece tanta la sangre, como se parece en otro indio que no esté embijado. Ella es pintura que, demás de su mal parescer, no tiene buen olor, a causa de las gomas o cosas con que la mezclan. Mas para pelear y mostrarse feroces en la batalla, se pintan de tal color..." (p.253 dell'ed. cit.). In questo capitolo, dunque, G. Fernández de Oviedo non accenna al fatto che questa tintura viene messa nel Cioccolato, ma lo dirà in seguito nel capitolo relativo al Cacao. Anche Cárdenas inserisce nel suo trattato un lungo passaggio sull'"achiote": "También se cuenta por specia el achiote, pues no es menospreciado en esta bebida que lo es el cardamomo en las composiciones medicinales y aromáticas [...]. Echase el achiote en esta bebida, assí para darle un roxo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que le bebe, y esto haze el achiote, con cierta parte pingue y azeytosa que tiene: yerran según esto todos los que afirman que el achiote es specia mala y sospechosa, para esta bebida; y digo que se engañan, porque si su calor es templado, y las partes de que se compone son aéreas y delgadas, qué daño podrá hazer a ninguna complexión? Antes es una de las más saludables specias que lleva, assí para desopilar como para provocar la regla y el sudor, salvo que, porque no dé mal sabor, se deve echar en cantidad muy templada y d'este modo, junto con hacer los dichos effectos, ayuda a quebrar la piedra de los riñones y despedir por la orina todo humor grueso" (op.cit., pp.112-113). Nel *Dialogo* di Marradón, a proposito di quest'ingrediente, s'inserisce una curiosa battuta del "Medico": "e colorato con l'*Achiote*, che è una polvere o pastiglia fatta d' un frutto quale dicono essere eccellente contro i dolori colici. Perche gl' Indiani sono grandissimi impostori che danno alle loro piante nomi Indiani per l' eccellenza, che gli mette in gran riputazione" (Roma, p. 86).

⁷⁷ Ossia, di fiori d'arancio. Le edd. italiane, seguendo la traduzione francese: "dell'acqua di fiori d'*Orange*" (La sottolineatura è mia). La ricetta riportata da Colmenero de Ledesma, in realtà, omette alcuni passaggi di quella del *Dialogo* citato che trascrivo qui in nota prendendola dall'ed. di Roma, 1667, p.87: "*Pigliate settecento cacai, che pesano un peso, o otto reali, che sono quattrocento cinquanta per reale nella Nuova Spagna, una libra e mezza di zucchero bianco, due oncie di Cannella, quattordici grani di pepe del Messico chiamato Chille o pimienta, mezz'oncia di garofoli, tre gusci piccoli Tesatta* - (il traduttore francese fa notare, a questo punto, che sono chiamati *Campeche* nel discorso precedente. Inoltre, la traduzione italiana omette la specificazione "di", poiché dovrebbe essere "di Tesatta") – o, in suo luogo, il peso di due reali di anisi; e dell' *Achiote*, se ne metterà quanto bisogna per darli il colore, così come si fa del zafferano, che sarà forse grosso, come una noce. Alcuni vi aggiungono delle amandorle o delle noci. Di tutto questo pisto, e macinato nella pietra chiamata Metate, si fanno col sugo che n'esce e col zucchero de piccole focaccine, o una pasta per mettere nelle scatole; alcuni vi mescolano delle gocce d'acqua di fiori d'arancio, un grano di muschio e d'ambra bigia o della polvere Scolapendria.

⁷⁸ Le edd. italiane: "Vi è chi vi ci mette tal quantità, e fanno delle tavolette di Cioccolata per golosità, come fanno le Dame del Messico, e si vendono per le botteghe, come si fa delle Confetture" (Roma, p.23; Venezia, p. 26; Bologna, p.20).

⁷⁹ La traduzione italiana: "Li *Garofani* [...] non sono ammessi da quelli che intendon bene la maniera di far questa bevanda, fondati forse su questo: che essi restringano il ventre, se bene hanno la proprietà di correggere il cattivo e puzzolente fiato della bocca come fu notato da un dotto personaggio con questi versi". (Roma, p23; Venezia, p.26).

Constringunt ventrem, primaque membra iuvant⁸⁰.

Cosicché, essendo astringenti (benché caldi e secchi in terzo grado), non bisogna servir-sene, come dicono i versi, anche se aiutano le prime membra, ossia quelle della cozione (digestione), come lo stomaco e il fegato.

Le vaniglie di Campeche⁸¹ sono molto belle ed emanano un profumo quasi di finocchio e vengono messe da tutti <nella confezione> perchè non sono molto calde; ma non per questo si fa a meno dell'anice, come invece dice l'Autore della ricetta. Infatti, non esiste Cioccolato che non lo abbia come ingrediente perché, essendo caldo in terzo grado, è adatto a molti malanni freddi e serve per temperare la freddezza del Cacao. E perché si veda che giova alle membra fredde, riporto alcuni versi di un autore curioso:

Morbosos renes, vesicam, guttura, vulvam,
Intestina, iecur, cumque liene caput
Confortat, variisque anisum, subdita morbis
Membra; istud tantum vim leve semen habet.⁸²

La terra oriana⁸³, messa nella grandezza di una nocciola, non è sufficiente per tingere la grande quantità d'ingredienti contenuti nella ricetta; cosicché se ne può mettere tanta quanta, secondo l'artefice, basterà per tingerla.

⁸⁰ Ossia, "i chiodi di garofano profumano l'alito, astringono il flusso del ventre e giovano ai "prima membra". Il traduttore francese: "C'est à dire, *La girofle rend bonne haleine/ Reserre le ventre coulant/ Et va l'estomac concolant/ Lors que l'aliment luy fait peine*" (p.104).

⁸¹ Moreau inserisce una lunga annotazione a proposito di queste vaniglie: "Je n'ay point veu encore en aucun Auteur la description de ces goûses de Campeche ny de la plante qui les produit. Elles semblent avoir pris leur nom de la Ville de Campeche qui est en la province Yucatan de la nouvelle Espagne, aussi bien qu'une certaine espèce de Brésil qu'on appelle bois de Campeche, qui sert aux Teinturiers, qu'on apporte en très grande abondance en nôtre Europe. Laët en son livre ch.28. des Indes Occidentales, a opinion qu'il soit tiré d'un arbrisseau appellé Cucuraqua par les Tarasquains et Quammochetl xuitzquahuitl par les Méxiquains qu'il décrit au livre 5.chap.23. Mais ces bois- là n'ont rien de commun avec nos goûses qui entrent dans le Chocolate, lesquelles sont peut estre de même qualité que le fenouil, puis qu'elles en ont l'odeur, et que l' auteur de Marchena dit que l'on peut substituer en leur place l'Anis" (pp.105-106). Le tradd. ital.: "Tutto il mondo mette in questa compositione le piccoli scorze del Campeche[...] a cagione che non riscaldi troppo" (Roma, p. 24; Venezia, p.27). La traduzione francese diceva: "...à cause qu'elles n'échauffent pas beaucoup" (p.106). (Il corsivo è mio).

⁸² E cioè, l'anice ha come principale virtù quella di ristorare le membra rilasciate, di guarire i mali accumulati col solo effetto dei suoi semi, i reni e la vescica malata, il mal di milza e l'alito cattivo, il fegato ingrossato, la matrice e gli intestini e altre parti affette si trovano sollevate col suo uso. Il traduttore francese aggiunge nel testo la traduzione: *L'Anis par vertu souveraine/ Conforte les membres lassez,/ Il oste les maux amassez/ Par le seul effect de sa graine/ Les reins et vessie malade/ La ratelle et la bouche fade/ Le foye gros de vens mutins,/ La matrice et les intestins/ Et autre partie engagée/ Se trouvent par luy soulagée*" (pp.107-108).

⁸³ L'annotazione di Moreau realtiva all'achiote è anch'essa molto lunga: "Cette teinture est tirée d'un arbre fruitier que les uns appellent Achiol, d'autres Changuarica, et d'autres Pamaqua. Voicy comme il est décrit par François Ximenes au rapport de Laët livre 5. ch.3.: C'est un arbre semblable en grandeur, tronc et forme à l'oranger, ses feuilles sont comme celles de l'orme en couleur et aspreté, l'écorce, le tronc et les branches sont roux tirant sur le verd, ses fleurs sont grandes distingués en cinq feuilles à la façon des étoiles, d'une couleur blanche pourprine, le fruit est semblable aux premières écorces de chataigne de forme et grandeur d'une petite amande verte, quadrangulaire et qui s'ouvre estant meur, contenant certains grains semblables à ceux des raisins, mais beaucoup plus ronds. Les sauvages l'ont en grande estime et le plantent auprès de leurs maisons, il verdit toute l'année et porte son fruit au Printemps, auquel temps on a de coutume de le tailler, pource que de son bois on en tire du feu comme d'un caillou. Son écorce est fort propre à faire des cordes qui sont plus fortes que du chanure même, de sa semence on en fait de la teinture cramoisie rouge, de laquelle les peintres se servent: on s'en sert aussi en Médecine, pource qu'elle est de qualité froide estant beüe avec quelque eau de même qualité, ou appliquée au dehors, elle tempère l'ardeur de la fièvre, arrête la dysenterie, enfin on la mesle avec grande utilité en toutes les potions réfrigéantes, d'où vient que l'on la mesle avec le breuvage de Chocolate pour rafraîchir et luy donner goût et belle couleur, la même description est aussi dans Joan. Eusèbe de Nuremberg au 15. livre de son hist. nat. chap.48. (pp.108-110)". Giuseppe Donizzelli nel suo Teatro farmaceutico (Venezia, Paolo Baglioni, 1686), definisce l'Achiote "sandalò rosso o silvestre", ma Lorenzo Magalotti, in Lettere sopra i bucheri [Firenze, Le Monnier, 1945 (edito per la prima volta nel 1825 ma scritto alla fine del XVII secolo)] denomina "sciotta" le polveri del cacao in genere, per corruzione del nome di uno dei loro ingredienti che è appunto l'achiote", secondo l'autore "il condimento più squisito che si usa nel cioccolato" (op.cit., p.158).

Non fanno male coloro i quali vi aggiungono delle mandorle⁸⁴ e delle nocciole, perché, per rendere più corposa la confezione, queste sono meglio del mais o granturco⁸⁵ mescolati da altri. Anzi, io le metterei in qualsiasi genere di Cioccolato perché, oltre a ciò che si è detto, le mandorle sono moderatamente calde ed hanno un succo delicato⁸⁶. Non si devono però usare quelle fresche, come dice un certo dotto:

Dat modice calidum dulcisque; amygdala succum.
Et tenuem, inducunt⁸⁷ damna nova.

Quindi anche le nocciole⁸⁸ non sono fuori proposito poichè possiedono quasi lo stesso temperamento della mandorla sebbene, essendo più secche, siano più vicine al temperamento bilioso/collerico; tuttavia, esse rinvigoriscono il ventre e lo stomaco e, arrostiti o tostate, come si devono fare per la suddetta confezione, proteggono la testa dai vapori che risalgono dal ventre, come consta dal citato Autore:

Bilis avellanam sequitur, sed roborat alvum,
Ventris et a fumis liberat assa caput⁸⁹.

⁸⁴ L'autore intende le mandorle americane e non quelle europee, come dottamente spiega in nota il traduttore francese: "Nôtre auteur parlant des Amandes entend celles des Indes et non celles de l'Europe. Voicy ce qui dit Ios. Acosta en son Hist. nat. liv.4. chap. 29. des Amandes Indiennes. Il y a une autre espèce de Cocos qui ont dedans leur noyau une quantité de petits fruits comme Amandes, à la façon des grains de grenades. Ces Amandes sont trois fois aussi grandes que celles de Castille et leur ressemblent au goût, encore qu'elles soient un peu plus aspres, et sont aussi humides et huileuses; c'est un assez bon manger; aussi ils s'en servent en delices faite d'amandes pour faire des masses de pains et autres telles choses: il les appellent Amandes des Andes pource que ces Cocos croissent abondamment és Andes du Peru, et sont si forts et durs que pour les ouvrir il les faut frapper rudement avec une grosse pierre. Quand ils tombent de l'arbre s'il rencontroient la teste de quelq'un, il n'auroit besoin d'aller plus loing. Et semblevne chose incroyable que dans le creux de ces Cocos qui ne sont pas plus grands que les autres ou guères davantage, il y a neantmoins une telle multitude et quantité de ces Amandes: Mais en ce qui concerne les Amandes et tous les autres fruits semblables, tous les arbres doivent ceder aux Amandes de Chachapoyas, lesquelles je ne peux autrement appeller. C' est le fruit le plus délicat, friand et plus sain de tous ceux que j'ay veu aux Indes. Voire un docte Médecin asseuroit qu'entre tous les fruits qui sont és Indes ou en Espagne, nul n'approchoit de l'excellence de ces Amandes. Il y en a des plus grandes et de plus petites que celles quej'ay dit des Andes, mais toutes sont plus grosses que celles de Castille. Elles sont fort tendres à manger, ont beaucoup de suc et substance, et comme onctueuses et fort agréables, elles croissent en des arbres tres hauts et de grand feuillage. Et comme c'est une chose précieuse, nature aussi leur a donné une bonne couverture et défense, veu qu'elles sont en une écorce quelque peu plus grande et plus poignante que celle des chataignes, toutesfois quand cette écorce est seiche l'on en tire facilement le grain. Ils racontent que les singes qui sont fort friands de ce fruit, et desquels il y en a grand nombre en Chachapoyas du Peru (qui est la contrée de toutes où je sçache qu'il y ait de ces arbres) pour ne se piquer en l'écorce et en tirer l'amande les jettent rudement du haut de l'arbre sur les pierres, et les ayant ainsi rompues les achèvent d'ouvrir pour les manger à leur plaisir" (pp.110-113). Anche G. Fernández de Oviedo parla di un tipo di mandorle americane e del loro albero chiamato "caperá" (Cfr. cap. XXVI, Libro IX, ed. cit., pp.298-299).

⁸⁵ Le edd. italiane: " Non è mal fatto l'aggiungerui le *Mandorle* e le *Nocchie* stante che quelle sono migliori, che il grano d'India, et il panisco, che vi sono messi da qualcuno per dar corpo alla mistura." (Roma, p.25; Venezia, p.28; Bologna, p.22).

⁸⁶ Il traduttore francese aggiunge nel testo: " et ont un suc délicat, principalement les seiches, les vertes et les nouvelles ny estant pas propres, mais plutôt nuisibles,..." (p114; il corsivo è mio) esattamente come le edd. italiane: "principalmente le seiche: le verdi e le novelle non sono a proposito, anzi nocive" (Roma, p.26; Venezia, p.29; Bologna, p.23).

⁸⁷ Nella traduzione francese (p.114) si aggiunge la parola "plurima" prima di "damna nova" così come nelle edd. italiane. In parole povere: La mandorla presa moderatamente costituisce un alimento dolce e sano, ma presa quando non è ancora matura procura soltanto guai.

⁸⁸ Anche a proposito delle nocciole il traduttore francese fa una lunga disquisizione: " Christophe Acosta, en son livre des aromates, chap. 18., décrit les noyettes des Indes en cette sorte: le noysetier est un fort grand arbre, droit, delié, rond et d' une matière fongeuse. Il a les feuilles plus longues et plus larges que la Palme qui porte les Cocos, et qui sortent de la sommité de l'arbre, entre lesquelles sortent de petites verges déliées pleines de petites fleurs blanches et presque sans odeur, d' où s' engendre le fruit appellé Areca, grand, comme des noix, qui n'est pas toutes-fois rond, mais en ovale en forme d' un petit oeuf de poule, l'escorce extérieure est merveilleusement verte devant que d'estre meur;, estant meure elle devient grandement jaune à la façon des dattes bien meures; cette escorce est d' une substance molle et velue qui contient un fruit gros comme une grosse chataigne, blanc, dur, plein de petites veines rouges que les habitans mangent. Estant encore verd ils le mettent sous le? sable pour le rendre meilleur et plus agréable; quelque fois ils le mangent avec les feuilles de Bethel?, autres fois ils le rompent et le font seicher au soleil, et puis s' en servent grandement en leur manger et en leurs potions adstringentes: pour l'escorce ils s' en nettoient les dents. Il y a une autre espèce de noyette qui croist en l' Isle de S. Dominique qui est purgative, mais ce n'est pas elle qu'on mesle avec le Chocolate. Elle est descrite par Oviedo en son hist. des Indes livre 2. ch. 4. et en suite par Monardes en son livre ch. 47." (pp.115-116).

⁸⁹ Ossia, come traduce il Moreau: "La noyette engendre la bile/ Elle tient le ventre fermé/ Quand elle est rostie elle opile/ Et

E così sono molto indicate per coloro che soffrono di flatulenza e di vapori che dall' ipocondriaca risalgono al cervello, dove danno origine a molti sogni turbolenti e pensieri gravissimi⁹⁰.

Fanno invece molto male coloro i quali mescolano al Cioccolato il mais⁹¹ o il granturco⁹², perché questi generano umore melanconico, come consta dal citato Autore:

Crassa melancholicum praestant tibi panica succum
Siccant, si penas, membra gelantque foris⁹³.

L'uno e l'altro, inoltre, sono ventosi, e coloro che li mescolano in questa confezione lo fanno soltanto per aumentare la quantità di Cioccolato e il loro profitto; infatti, poichè ogni moggio di mais lor costa sedici reali, risulta che ogni libbra viene venduta per otto reali, che è il giusto prezzo di ogni libbra di Cioccolato⁹⁴.

Quanto alla cannella⁹⁵, essa è calda e secca in terzo grado; giova all'urina e ai reni che

reprime l'air enfermé/ Qù il ne monte jusqùà la teste/ Pour y former quelque tempeste.” (pp.117-118): “La nocciola genera la bile, astringe il ventre, quand'è tostata ostruisce e reprime l'aria racchiusa affinché non risalga fino alla testa per formarvi qualche tempesta”.

⁹⁰ “Immaginazioni fastidiose” (ed. Bologna, p.24). Roma e Venezia: “imaginationi fastidiose” (p. 27 e p.30, rispettivamente).

⁹¹ A proposito del mais c'è un'altra lunga descrizione del traduttore francese: “Ce que les Indiens appellent Mays nous l'appellons bled d'Inde ou froment de Turquie, qui est commun qu'il n'est pas besoin de le décrire davantage. François Ximenes au rapport de Laet livre 3. ch. 7. en parle très dignement en ces termes. La différence du Mays se prend de la couleur de ses espics (que le commun appelle Mazorcas) laquelle varie grandement, car les uns sont de couleur blanche, les autres de rouge, il y en a presque de noirs, d'autres purprés, bleus et bigarrez de diverses couleurs (ce qui se doit entendre de l'escorce de dessus, car la farine en est blanche) etc. Au reste s' il y a aucun bled que Dieu ait fait qui soit de qualité temperée et de grande nourriture, c'est sans doute le Mays (que les Méxicains appellent Tlaolli) car il n'est ny chaud ny froid, mais moyen entre les deux comme aussi ny humide ny sec, mais du tout temperé entre les deux, bien loin d'estre de grosse et visqueuse substance. Voilà pourquoy ceux qui l'ont jugé estre de grossière et visqueuse nourriture et engendrer des obstructions se sont fort trompez; on a trouvé le contraire es Sauvages qui en vivent ordinairement parce que jamais ils ne sont travaillez d'obstruction, et n'ont jamais mauvaise couleur mais au contraire ils assurent qu'il se digère aysement et ayguise l'appetit, que mesme avant la venue des Espagnols ils ne sçavoient que c'estoit des douleurs nephritiques: enfin il ne se trouve aucun plus excellent remède entre les Sauvages à l'encontre des maladies aiguës. Ce que l'expérience témoigne abondamment, car le Mays bouilly en l'eau nourrist suffisamment le corps et se digère sans aucune difficulté ou nuisance, il adoucit la poitrine, tempère la chaleur des fièvres, principalement la poudre de sa racine trempée dans l'eau et exposée au froid du soir, et puis après beuë. Or ce Mays bouilly n'est pas seulement une louable et saine viande, mais peut aussi estre donné sans crainte aux malades aussi bien qu'aux sains, aux jeunes qu'aux vieux, aux hommes et aux femmes et de quelque condition qu'ils soient, enfin en toutes maladies sans mal ny peine. On dit en outre qu'il provoque l'urine et nettoye les conduits. Puis donc que le Mays pris comme il appartient apporte mille commoditez et nul dommage (si ce n'est qu'on veuille dire qu'il augmente par trop le fang et la bile) on ne doit point écouter ceux qui affirment qu'il est plus chaud que le froment, qu'il se digère plus difficilement et qu'il engendre des obstructions. Suyvons plutôt les Médecins Méxicains, qui ayant rejetté la ptisane comme ennuyeuse aux malades ont mis en sa place l'Atolle duquel nous parlerons cy-après. Je passe icy sous silence la façon comme on fait le pain du Mays qui est décrite par le même Laet à la fin de ce chap. Lopez Acosta, le premier et second tome de l'histoire de l'Amerique, et de Lery ont amplement parlé du Mays” (pp.118-122). Anche in questo caso, tuttavia, il traduttore francese non fa riferimento alcuno a Gonzalo Fernández de Oviedo il quale, nell' op. cit., cap.I del Libro VII della prima parte, fa una lunga descrizione del mais (pp.226-230 dell'ed. cit.).

⁹² Il traduttore francese aggiunge: “Par ce Paniz il ne faut pas entendre le vulgaire, mais celuy des Indes qui est décrit par Dodonné en sa quatrième partie de l'hist. des Plantes livre 7. chap.26. et par Dalechant dans le grand Herbarium livre 4. ch.20. comme aussi par Lobel p. 25. de ses Observ. et par Pena en la pag.15. de son livre” (p.122).

⁹³ Ossia, secondo il traduttore francese: “*Le Panet en seichant fait la/ melancholie/ Apliqué sur le corps le gele et/ mortifie*” (p.123). In parole povere: “Il granturco, quando è secco, provoca malinconia e, applicato sul corpo, lo raffredda e mortifica”.

⁹⁴ La traduzione francese risolve così il passaggio: “châque boisseau de Mays ne leur coûtant que seize reales, faisant revenir chaque livre à huit reales qui est le juste prix de la livre du Chocolate.” (p.123). Le edd. italiane confondono sedici con sei: “stante che un moggio di Grano d'India costerà sei reali la libra, che è il giusto prezzo della *Cioccolata*” (Roma, p.28; Venezia, p. 30; Bologna, p.24).

⁹⁵ Il traduttore francese aggiunge, come al solito, una descrizione particolareggiata: “Il y a apparence que nôtre auteur parle de la Canelle des Indes Occidentales, et non de la Canelle d'Orient, laquelle étoit incognue en la nouvelle Espagne devant que les Espagnols l'eussent découverte. Cette Canelle- cy est décrite par Monardes en son hist. des Plantes ch.25. Laet en son livre 10. ch.26. dit que l'arbre de la canelle est de la grandeur d' un olivier produisant certaines boursettes avec leurs fleurs qui étant broyées approchent en quelque façon à l'odeur ou goût de la canelle d'Orient. Monardes remarque qu'on se sert plutôt de leur fruit que de leur écorce, et estant mis en poudre qu'il fortifie l'estomac, chasse les vents, fait bonne haleine, oste les douleurs du ventre, ayde le coeur et donne bonne couleur meslé avec les viandes, ainsi que la vraye canelle. (pp.123-124). Ossia: “La cannella fa bene all'urina perché fortifica i reni che la producono; rischiarà gli occhi e mette in fuga i veleni”. Anche G. Fernández de Oviedo nel Libro IX, Parte prima dell' ed. cit., inserisce un capitolo - il XXXI - intitolato: “De los de la canela,

soffrono di malattie fredde⁹⁶ ed è di conforto agli occhi⁹⁷, come consta da un certo Autore:

Commoda et urine cynamomum, et renibus affert,
Lumina clarificat, dira venena fugat⁹⁸.

La terra oriana⁹⁹ ha invece proprietà¹⁰⁰ incisive e attenuanti, come risulta dalla pratica comune dei Medici nelle Indie. Questi, infatti, avendo sperimentato i suoi effetti, la prescrivono per incidere e attenuare gli umori crassi che causano l'asma e il trattenimento delle urine¹⁰¹; cosicché, allo stesso modo, è possibile trarne giovamento per qualsiasi genere di occlusione, si trovi essa nel petto o nella regione del ventre o in qualunque altra parte, poichè lottiamo contro un'unica causa¹⁰².

Quanto ai "chili"¹⁰³, dico che ve ne sono di quattro tipi: i primi vengono chiamati "Chilchotes"¹⁰⁴ e i secondi, che sono molto piccoli, "Chiltecpin". Queste due specie sono molto aspre e piccanti. I terzi si chiamano "Tonalchiles"¹⁰⁵ e sono moderatamente caldi poichè si mangiano

en la provincia que llaman Quito, en la tierra austral" (pp.300-301), in cui parla delle differenze esistenti tra la cannella orientale e quella delle Indie occidentali. Ne riporta un frammento: "En cierta parte de aquella provincia - si riferisce a Quito - se ha hallado una cierta manera de nueva canela, porque, a la verdad, no es como la que tenemos en uso e viene de la Especiería e islas de Maluco e Brunej e de por allá, sino de nueva forma, e no semejante a la que todos conoscemos sino en el sabor e en el olor, y no en la hechura; porque aquesta nueva canela es unos capullos o engastes o vasillos de alguna fructa, de los cuales, mis amigos e conosciados me han enviado algunos, y lo que puedo conjeturar d'ellos es lo que digo. [...] Tienen un color pardo oscuro, e a mi juicio su sabor no es durable: que preso se le pasa aquel sabor e le pierde, o la mayor parte d'él. E escribenme que donde esta canela es fresca, que es mucho mejor que la que se usa en España. El gordor d'estas cáscaras o vasillos es como de un real de plata, e arrugadas por de fuera, e de dentro más lisas, e aquel pezón parece como de un higo paso. Créese que la fructa que en estos vasillos nasce, debe ser excelente. Los cristianos no la han visto, porque a aquella provincia de Quito les llevan a rescatar estas cáscaras o canela, si lo es, e les dicen que los árboles en que nascen, son pequeños".

⁹⁶ Le edd. italiane: "e per altre malatie fredde" (Roma, p.28; Venezia e Bologna, con la variante "malattie" a p.30 e 24, rispettivamente).

⁹⁷ E' ormai evidente che il traduttore italiano si è basato sulla traduzione francese. Riguardo agli occhi, infatti, entrambe le traduzioni aggiungono: "*et en effect elle est cordiale, comme a remarqué*" (p.124); "*et in effetto ella è cordiale, come ha notato*" (Roma, p.28; Venezia, p.31; Bologna, p.25).

⁹⁸ Secondo il traduttore francese: "La Canelle est bonne à l'urine/ Fortifiant les reins qui la vont/ produisant/ Elle éclercit les yeux, et du ve/ nin cuyant/ Elle destourne la ruine." (p.125), ossia: La cannella fa bene all'orina, schiarisce gli occhi e allontana la rovina del veleno.

⁹⁹ Nelle edd. italiane questo termine non viene tradotto. Nella traduzione francese si aggiunge: "La vertu que donne nôtre autheur à l'Achiote ne s'accorde pas avec celle qui luy est attribuée par François Ximenes, car celuy-cy la tient rafraichissante et celuy-là échauffante. Quoy que ce soit la consequence n'est pas grande en esgard à sa petite quantité qui entre dans le Chocolate" (p.125).

¹⁰⁰ "calidad": il traduttore francese legge "chaleur" e quello italiano: "calore"

¹⁰¹ Non è chiaro se sono l'asma e il trattenimento delle urine a causare gli umori crassi o viceversa. La traduzione italiana: "onde l'ordinano per incidere *et* attenuare gli umori grossi che cagionano l'affannosa respiratione, che si chiama *Asma*, e la suppressione di urina" (Roma, p.28; Venezia, p.31).

¹⁰² Il traduttore francese: "Et ainsi de la même façon il peut profiter contre toutes sortes d'opilations lesquelles nous tâchons de détruire, soit qu'elles se rencontrent en la poitrine, soit en la region du ventre, ou en quelque autre part". (p.126). Anche qui esattamente come la traduzione italiana: "E così della medesima maniera può giouare a tutte le sorti di oppilationi, le quali cercano di distruggerci: e si incontrino nel petto, o nella regione del ventre, o in qualunque altra parte" (Roma, pp. 28-29; Venezia, p.31; Bologna, p.25).

¹⁰³ Moreau spiega che: "Il y a deux sortes de Chiles ou Chilli, l'un d'Orient qui est le Zingembre duquel le père Eusèbe de Nuremberg a fait son 27. ch. du 15. livre de son Hist.; et l'autre d'Occident qui est le poivre de Méxique, et qu'on appelle poivre de Tabasco pource qu'il croist en grande abondance en cette province de la nouvelle Espagne. Nôtre Autheur fait de cestuy-cy quatre espèces, mais le Père Jean Eusèbe en fait bien d'avantage au ch.80. du même livre, que les curieux pourrons aller voir. Laët dit au dernier chap. de son 5. livre, que ce fruit vient d'un arbre domestique appellé Xocoxochitl, lequel est fort grand, ayant les feüilles d'orenger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats de la même odeur que celles des oranges, agréables et douces, les fruiets en sont ronds et pendans par grappes qui sont au commencement verds, et puis après roux, et à la fin noirs, d'un goût acre et mordace, et de bonne odeur, chauds et secs au troisième degré, de sorte qu'il peut estre mis au lieu du poivre, et on s'en peut servir chez les Apothicaires au lieu du Carpobalsamum, les espagnols l'appellent poivre de Tabasco". (pp.126-128). G. Fernández de Oviedo, nell'op. cit., (pp.235-236), Libro VII, Parte, cap. VII, parla dell' "ají" o peperoncino, che sembra avere le stesse caratteristiche dei chili citati dal nostro autore. Dagli italiani viene generalmente indicato col nome di "pepe d'India" ma nella traduzione seicentesca consultata lo si definisce: "la polvere nera del Tabacco".

¹⁰⁴ "Chilcori" li chiama il traduttore italiano.

¹⁰⁵ "Tornachile" dice la traduzione italiana.

col pane come se fossero un frutto qualsiasi; sono gialli¹⁰⁶ e crescono soltanto nei paesi del Golfo¹⁰⁷ del Messico. Gli ultimi, detti “Chilpatlagua”, sono dei “chili” o peperoncini molto larghi ma non così piccanti come quelli citati sopra, nè tanto semplici¹⁰⁸ come i penultimi: sono i più comuni e quelli che si mettono nel Cioccolato.

In questa confezione si usano anche altri ingredienti dei quali uno si chiama “Mecasuchil”¹⁰⁹ e un altro “Vinacaxtli”¹¹⁰, che nel nostro volgare chiamano “orecchiette”¹¹¹, e che sono fiori profumati, aromatici e caldi. Il “Mecasuchil”¹¹² ha proprietà purgative poichè nelle Indie ne fanno uno sciroppo lassativo. Al suo posto, in Spagna, per chi avesse necessità di rilasciare il ventre, si può mescolare all’impasto polvere di rose di Alessandria.

Ho riportato tutti questi ingredienti del Cioccolato¹¹³ affinché colui che avesse più indisposizioni o necessità, possa scegliere, a seconda del malanno di cui soffre, quello di cui avrà maggior bisogno¹¹⁴.

¹⁰⁶ Il traduttore francese, al posto di “gialli”, legge: “bien qu’ils soient modérément amers” (p.128; corsivo mio). Naturalmente la traduzione italiana lo segue: “se bene sono mediocremente amare” .

¹⁰⁷ Letteralmente: “laguna”. Le edd. italiane: “paludi del Messico”.

¹⁰⁸ La traduzione francese legge: “ny si peu picquans que les troisièmes” (p.128). Le edd. di Roma e Bologna: “né si poco piccanti, come le terze” (p.29 e p.26, rispettivamente). *Idem* Venezia che offre la variante “peccanti” (p.32).

¹⁰⁹ Il traduttore francese aggiunge: “Cette plante est décrite par Laët en son 5. livre chap. 4. C’est une herbe (dit-il) appelée Mecaxuchitl rampant sur terre, les tuyaux de laquelle sont à trois côtes contournées, et légers excepté où les queues des feuilles sortent, lesquelles feuilles sont grandes, épaisses et presque rondes, odorantes et d’un goût acre, elle porte son fruit semblable au poivre long, lequel ils meslent avec le breuvage de Cacao qui est le Chocolate auquel il donne une agréable saveur; Il corrobore le coeur et l’estomac, atténue les crasses et lentes humeurs, et est un remarquable Alexipharmaque contre les venins, il a rapporté même la figure du fruit. On peut voir ses autres vertus dans le P. Jean Eusèbe, livre 14. ch.62. “ (pp.129-130). A proposito di quest’ingrediente dice Cardenas: “Al guynacaxtle se sigue segundo en orden, el mecasuchil, que no es otra cosa sino unos palites o hebritas pardas y delgadas, que por tener esta figura de hilillos delgados, se llaman d’este nombre, que quiere dezir rosa a modo de hebra [...] es el mecasuchil caliente en primer grado, y seco en principio del segundo, es en la composición, y con textura de partes semejante al gueyna castle, porque juntamente participa de alguna astringencia con delicadeza de partes, y no carece de buen olor, de todo lo qual resulta, no solo calentar y consumir las humedades flemáticas, pero amigablemente confortar el hígado con mediano calor [...] y junto con esto da gana de comer: por donde digo ser la más segura medicina o especia, y más general que entra en el chocolate, pues carece de todo exceso demasiado.” (op.cit. pp.110-111).

¹¹⁰ Di nuovo il traduttore francese spiega: “J’ay peur ou que l’auteur se soit trompé, ou qu’il y ait faute en l’Impression, et que au lieu de Vinacaxtli il ne faille mettre Xuchinacuzli ou Huchmacuztli, qui est un arbre dont la fleur est appelée par les Espagnols Flor de la oreja, fleur à oreille, à cause de la ressemblance qu’elle a avec l’oreille. Elle est composée, dit Laët livre 5. ch.4., de feuilles pourprées au dedans, au dehors vertes et disposées en sorte qu’elles représentent une oreille. Elle est d’une fort douce et agréable odeur”. (p.130). Ma nel trattato di Cárdenas viene definito “gueynacaxtle”: “Es pues lo primero, que en la dicha bebida se echa, una especia que los indios llaman gueynacaxtle, assí como los Españoles orejuelas [...] esta especia digo que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente, lo primero por su buen olor, pues con él da gracia de fragancia y suavidad a esta bebida, y como toda medicina aromática de su naturaleza sea cordial, hallamos con justa razón, serlo ésta, y assí es, que por ella, esta bebida refuerça y conforta la virtud vital, ayudando a engendrar espíritus de vida. De assí mesmo un muy gracioso sabor, mediante el qual entra muy más en provecho lo que se bebe, también ayuda el gueynacaxtle con su buena complexión, por quanto siendo moderadamente caliente, con sequedad en segundo grado, tiene partes stílicas y confortativas, mediante todo lo qual conforta el hígado, ayuda la digestión del estómago, destirpando toda ventosidad, y malos humores que en sí tenga el estómago, y esto también haze con ciertas partes sutiles que tiene, mediante las quales provoca el mestruo y la orina” (op.cit., pp.109-110).

¹¹¹ “Orecchini” viene tradotto in italiano.

¹¹² Il traduttore francese, di nuovo: “Nôtre auteur s’est abusé en donnant au Mecaxuchitl une vertu purgative, disant que les Indiens en font un syrop pour purger. Tous ceux que j’ay veu qui ont décrit cette fleur ne luy ont point attribué cette faculté. Je croy donc qu’il a pris le syrop de Matlatzric fait de racine de Zarziparille pour celui de Mecaxuchitl.” (pp.130-131).

¹¹³ Ma, a questo proposito, il traduttore francese fa notare che si è dimenticato perlomeno di due ingredienti: “Pour monstrier que nôtre auteur se peut abuser, je vay produire deux ingrédients du Chocolate desquels il n’a fait aucune mention: l’un est la fleur d’un certain arbre résineux qui jette une gomme comme le styrax d’une plus belle couleur, sa fleur est semblable à celle de l’orenger, d’une bonne odeur qu’ils meslent avec le breuvage de Cacao qui est le Chocolate, et estiment qu’elle est bonne pour l’estomac. L’autre ingrédient est la gousse du Tlixochitl qui est une herbe rampante ayant les feuilles semblables au plantain mais plus longues et épaisses, elle monte le long des arbres et les embrasse et porte des cosses ou gousses longues et estroictes et quasi rondes, qui sentent le baume de la nouvelle Espagne; ils meslent ces gousses avec leur célèbre breuvage de Cacao: leur pulpe est noire, pleine de petites semences comme celles du Pavot, on dit que deux d’icelles trempées en eau provoquent puissamment l’urine. Voy Laët livre 5. chap. 4. & livre 7. chap. 4.” (pp.131-133).

¹¹⁴ La traduzione italiana: “Questi sono tutti gli ingredienti di questa famosa bevanda: li quali ho qui riferiti, accioché chi haverà più indisposizioni e necessità si elegga quelli che faranno più per lui conforme li mali che lo travagliano.” (Roma, p. 30; Venezia, p.33; Bologna, p.27).

PARTE SECONDA

Riguardo alla seconda parte, sulla base di quanto si è detto, faccio notare che, sebbene sia vero che al Cacao vengono mescolati tutti ingredienti caldi, nulladimeno la quantità del Cacao risulta sempre maggiore rispetto alle altre le quali, in tal maniera, servono soltanto per temperare le sue parti fredde; di modo che, così come quando da due medicinali con proprietà contrarie vogliamo far risultare artificialmente un solo medicamento temperato e moderato, allo stesso modo dall'azione e reazione delle parti fredde del Cacao, e dal calore degli altri ingredienti, il Cioccolato acquista¹¹⁵ una proprietà moderata e temperata, poco distante dalla mediocrità¹¹⁶; e quando, (se non vi mettiamo né pepe né chiodi di garofano, ma soltanto un poco di anice, come dirò più sotto), volessimo azzardarci a dire che esso è¹¹⁷ puramente temperato, lo potremmo provare per mezzo e dell'esperienza e della ragione. Sulla base dell'esperienza, rifacendoci a quanto dice Galeno quando pone l'esempio dell'olio rosato¹¹⁸, ossia che qualsiasi medicamento temperato riscalda ciò che è freddo e raffredda ciò che è caldo. Per mezzo dell'esperienza -dico- perché nelle Indie, in base a ciò che si usa fare in quelle terre¹¹⁹, quando arrivavo accaldato dal¹²⁰ visitare gli infermi e chiedevo un pò d'acqua per rinfrescarmi, mi persuadevano a prendere una chicchera di Cioccolata con la quale effettivamente placavo la mia sete; e, se al mattino la bevevo a digiuno, mi riscaldava e ristorava lo stomaco.

Proviamolo ora con la ragione: abbiamo dimostrato che non tutte le parti del Cacao sono¹²¹ fredde poiché molte sono quelle burrose e queste sono calde o temperate; quindi, sebbene sia vero che la quantità del Cacao sia maggiore di quella di tutti gli altri ingredienti, le parti fredde che gli corrispondono risultano essere tutt'al più la metà¹²². Ed è così anche se in realtà diventano di più, visto che con la trituratione vengono un poco temperate per mezzo delle parti calde burrose e, d'altra parte, anche per mezzo degli altri ingredienti caldi in secondo e terzo grado che, avendo delle proprietà più attive, devono <necessariamente> ridurlo ad una mediocrità¹²³. La stessa cosa avviene quando due persone che si toccano le mani le hanno l'una fredde e l'altra calde: queste si raffreddano e quelle si riscaldano e, alla fine, né l'una né l'altra permane con quella sensazione di caldo o di freddo che aveva prima, bensì entrambe le mani diventano temperate. Allo stesso modo, coloro che cominciano a lottare, all'inizio hanno le loro forze intiere ma in seguito, per via dell'azione e reazione dei due contrari, queste s'indeboliscono e diminuiscono così tanto che, conclusa la lotta, rimangono

¹¹⁵ Letteralmente: "la Cioccolata risulta di una qualità moderata e temperata" (cfr. p.6 testo spagnolo).

¹¹⁶ Intesa nell'accezione di ciò che sta in mezzo tra due estremi. Ed. Bologna: "e per tanto le altre non servono che a reprimere le parti fredde del detto *Cacao*. Di maniera che con tutto questo di due medicinali di contrarie qualità, noi con l'artificio (Bologna: "arteficio") ne venghiamo a fare un solo, che è temperato e moderato; tanto che l'attione e reattione delle parti fredde del *Cacao* e degli altri ingredienti caldi, la *Cioccolata* prende una qualità temperata e mediocremente moderata; e, quando haveremo ardire di afferire (non mettendo nella *Cioccolata* né Pepe né Garofani ma solamente un poco di anisi (Bologna: "anissi"), come appresso diremo) che è una bevanda temperata, lo potremo provare con l'esperienza e con la ragione." (Roma, pp.31-32; Venezia, pp.34-35; Bologna, pp.28-29).

¹¹⁷ Letteralmente: "era", ma anche la traduzione francese legge: "nous voudrions nous hazarder de dire [...] qu'il est purement temperé..." (p.134. La sottolineatura è mia). *idem* quella italiana (cfr. nota 114).

¹¹⁸ In francese: "huile rosat" (cfr. p.135). "Oglio rosato", la traduzione italiana.

¹¹⁹ La traduzione francese: "questans aux Indes ceux du pays fondez sur ce qui se pratique en ces quartiers-là" (p.135). La traduzione italiana: "che, stando io nell'Indie, quei del paese, fondati su quello che nelle loro parti si pratica, vedendomi quivi tutto riscaldato, tornando io da visitare li miei ammalati e dimandando un poco d'acqua xicara per rinfrescarmi, mi persuadevano a prendere una *bicchiera di Cioccolata*, con la quale io smorzavo la mia sete" (Roma, p.32; Venezia, p.35; Bologna, p.29).

¹²⁰ Il testo spagnolo riporta un gerundio: "visitando" che sia la traduzione francese, sia quella italiana interpretano con un "da" ("de" in francese). A queste traduzioni mi sono attenuta anche se è altrettanto possibile la traduzione del termine con la finale "per" ("per visitare gli infermi").

¹²¹ Anche in questo caso, e nei due successivi, è meglio usare il presente piuttosto che l'imperfetto dell'originale.

¹²² La traduzione italiana: "non rivengono tutte a più, che alla metà..." (Roma, p.32; Venezia, p. 36; Bologna, p.30).

¹²³ La traduzione italiana: "e così, ancorché tutte insieme vengano a sopravanzare, atteso che esse vi si mantengono un poco riprese per la trituratione per mezzo delle parti calde e butirose del *Cacao*, e di altre parti ancora per gli altri ingredienti caldi in secondo e terzo grado, che hanno una qualità più attiva, bisogna che quella si riduca ad una mediocrità" (Roma, p.33; Venezia, p. 36; Bologna -con la variante "buttirose"-, p.30).

entrambi più deboli¹²⁴. Così lo percepì Aristotele nel Libro 4 della Generazione degli animali, cap.3, dove dice che ogni agente patisce quanto il paziente¹²⁵, così come chi taglia è smussato dalla cosa¹²⁶ che è tagliata, ciò che riscalda si raffredda e ciò che spinge in qualche modo è respinto.

Da ciò evinco che sia meglio fare uso del Cioccolato quando siano passati alcuni giorni dalla sua composizione, per lo meno un mese; infatti ritengo che questo sia il tempo necessario perché le proprietà contrarie dei suoi ingredienti si indeboliscano e raggiungano la mediocrità più conveniente e temperata; e siccome all'inizio ogni contrario vuole incidere e fare il suo effetto, la natura non tollera che si riscalda e si raffreddi allo stesso tempo¹²⁷. Questa è la ragione per la quale Galeno, nel libro 12 del Metodo, consiglia di non usare il "Filonio"¹²⁸ finché non sia passato un anno, o perlomeno sei mesi, dalla sua composizione: esso, infatti, è un preparato fatto d'oppio, medicamento freddo in quarto grado, e di pepe e altri ingredienti caldi in terzo grado¹²⁹. Questa teoria è confermata dall'esperienza di alcune persone che, interpellate da me sul tipo di Cioccolato con cui si trovavano meglio, mi hanno risposto che è con quello fatto da alcuni mesi, mentre quello fresco lor faceva male e rilasciava lo stomaco¹³⁰. A parer mio, ciò avviene perché le parti burrose non sono ancora del tutto corrette dall'elemento terrestre del Cacao, fatto che provo con la ragione, come dirò qui di seguito, che se si fa bollire la Cioccolata per berla, con la bollitura, ciò che è crasso e burroso viene separato, di modo che, sebbene <il Cioccolato> sia vecchio, rilascia lo stomaco come se invece fosse fresco.

In questa seconda parte, sono dunque arrivato a chiarire che questa confezione "Chocolatica"¹³¹ non è così fredda come il Cacao, né tanto calda come gli altri ingredienti; bensì, che dall'azione e reazione di questi, risulta una complessione moderata che può giovare tanto agli stomaci freddi quanto a quelli caldi purché essa venga presa, come dirò più avanti, in quantità moderata e ad un mese dalla sua composizione, come si è provato. Cosicché non so chi, avendo sperimentato questa confezione (fatta a seconda delle necessità di ciascun individuo), possa dirne male tanto più che, essendo già così diffusa, la maggior parte delle persone o quasi tutte si trovano bene con essa, tanto nelle Indie come in Spagna¹³². Nessuna ragione ebbe quindi quel dottore di Marchena di dire che il Cioccolato era occludente poiché, se così fosse, una volta ostruito il fegato, la persona dovrebbe dimagrire mentre, al contrario, vediamo per esperienza che essa ingrassa, la cui ragione spiegherò più avanti. E questo è tutto per quanto concerne la seconda parte.

¹²⁴ La traduzione italiana: "Appunto appunto, come si vede in due persone che si prendono per la mano, l'uno de' quali l'ha fredda, e l'altro l'ha calda: la calda si raffredda, e la fredda si riscalda, rimanendo alla fine l'una e l'altra senza alcun eccesso di calore o di freddo che prima avevano, ma restando temperate. Somigliantemente quei che lottano, al principio hanno le loro forze intere, ma poscia per l'attione e riattione di due contrarii lottatori insieme, elleno s'indeboliscono di tal maniera che alla fine restano l'une e l'altre sminuite." (Roma, pp. 33-34; Venezia, pp. 36-37; Bologna, pp.30-31).

¹²⁵ La traduzione italiana: "niente meno che il paziente. Così si vede che colui che taglia, è stancato dalla cosa che taglia: colui che scalda, si raffredda: e colui che spinge, in qualche maniera è risospinto" (Roma, p.34; Venezia, p.37; Bologna, p.31).

¹²⁶ In realtà l'autore usa l'art. det. "el". Il traduttore francese: "ainsi qu'on voit que qui coupe est emoussé par la chose qui est coupée, que ce qui chauffe se refroidit, et que ce qui pousse est en quelque façon repoussé". (pp137-138. Le sottolineature sono mie).

¹²⁷ La traduzione italiana: "la natura non soffre che egli possa scaldare e raffreddare nel medesimo tempo". (Roma, p.35; Venezia, p. 38; Bologna, p31).

¹²⁸ "Electuario" (preparazione farmaceutica): "Compuesto de miel, opio y otros ingredientes calmantes y aromáticos" (María Moliner). In francese: "Philonium".

¹²⁹ Interpretazione diversa dà la traduzione italiana: "perché in questa composizione vi entra del succhio di papavero, che si chiama Oppio, il quale è freddo in quarto grado, e con mescolarsi con qualch'altro ingrediente che sia caldo si riduce al terzo grado." (Roma, p.35; Venezia, p. 38; Bologna, p32). Forse si tratta di una cattiva lettura della traduzione francese: "pource que dans cette composition il y entre du suc de pavot appelée *Opium* qui est froid au quatrième degré, et du poivre avec quelques autres ingrédients qui sont chauds au troisième" (p. 139).

¹³⁰ Le edd. italiane traducono "relaxa" con "ha riscaldato troppo"; la francese, correttamente: "leur relâchoit" (p.139).

¹³¹ Ossia, il Cioccolato.

¹³² La traduzione italiana: "Oltre che il mondo tutto se ne serve universalmente e non vi è quasi persona che non ne dica bene, sì nell'Indie come nella Spagna, ed anche hoggidi nell'Italia." (Roma, p.37; Venezia, p. 40; Bologna, p.33).

PARTE TERZA

Avendo trattato, nella prima parte, la definizione del Cioccolato, le proprietà del Cacao e degli altri ingredienti e, nella seconda, la complessione che risulta dalla loro mescolanza, in questa terza parte ci rimane da esaminare il modo in cui i suddetti ingredienti devono venir mescolati¹³³. Tuttavia, dapprima riporterò la ricetta migliore e più conveniente che abbia potuto trovare. E sebbene sia vero che avevo detto che non era possibile dare una ricetta comune per tutti o, a meglio dire, per tutti quelli che soffrono di malanni, questa può giovare a coloro che si trovano in buona salute¹³⁴. Gli altri - come ho detto alla fine della prima parte - scelgano ognuno gli ingredienti a seconda del giovamento che possono trarre per questa o per quella parte del loro corpo. La ricetta è la seguente:

Ad ogni cento fave¹³⁵ di Cacao si mescolino due "chili", di quelli grandi che ho detto chiamarsi "Chilpatlagua", o, al posto di questi delle Indie, si prendano i più larghi e meno caldi peperoni di Spagna¹³⁶. Un pugno di anice, due di quei fiori chiamati orecchiette o "Vinacaxtlidos"¹³⁷ e, qualora il ventre fosse ostruito, altri due di quelli che chiamano "Mecasuchil". Al posto di questi ultimi, in Spagna, si possono mettere sei rose di Alessandria in polvere¹³⁸. Una vaniglia di Campeche¹³⁹, due pizzichi¹⁴⁰ di cannella, una dozzina di mandorle e altrettante nocciole, mezza libbra di zucchero e terra oriana nella quantità che basterà per tingere il tutto. E, se non dovessero trovarsi alcune droghe delle Indie, si farà con le altre.

¹³³ Letteralmente: "cercare di mescolarli". La traduzione italiana: "della maniera di far la mistione." (Roma, p. 38; Venezia, p. 41; Bologna, p.35).

¹³⁴ La traduzione italiana: "e se bene ho detto che non si può dare una ricetta proportionata a tutte le sorti di persone, ciò si deve intendere di quei che non istanno sani: perché per quei che si trovano in buona salute può servir questa" (Roma, p.38; Venezia, p. 41; Bologna, p.35).

¹³⁵ Ho inteso fave perché la misura di 100 grammi mi pare fuori luogo per l'epoca in cui fu scritto il trattato. Il traduttore francese risolve il problema dicendo: "A chacune centaine de Cacao" (p.143). Quello italiano: "A ciascun centinaio di grani di Cacao" (Roma, p.39; Venezia, p.42).

¹³⁶ Il traduttore francese fa delle aggiunte esplicative ma probabilmente sbaglia nella traduzione della seconda parte del periodo perché il segmento "de las Indias" viene da lui riferito ai peperoncini spagnoli e non ai cosiddetti "Chilpatlagua": "et à leur défaut on prendra deux grains de Chile ou poivre de Méxique de ces gros grains que nous avons dit estre appelez Chilpatlague, et à leur défaut on prendra deux grains de poivre des Indes les plus larges et les moins chauds qu'on pourra trouver de ceux d'Espagne" (p.143. La sottolineatura è mia). Lo stesso dicasi delle edd. italiane: "et in difetto loro, si possono prendere due granella di pepe d'India, li più larghi, e li men caldi, che si trovino di quei di Spagna" (Roma, p.39; Venezia, p.42; Bologna, p.36).

¹³⁷ Seguo qui la traduzione francese, più sciolta: "deux de ces fleurs appellées petites oreilles ou vinacaxtlides, et deux autres qu'on nomme Mécasuchil". (pp.143-144). La traduzione italiana invece salta un passaggio: "due di quei fiori chiamati Mecasuchil, se il ventre fosse duro e serrato." (Roma, p.39; Venezia, p. 42; Bologna, p.36).

¹³⁸ Il traduttore francese: "la poudre de six roses d'Alexandrie vulgairement appellées roses pasles" (p.144). Lo stesso le edd. italiane: "volgarmente nominate rose passe" (Roma, p. 39 - con la variante "vuolgarmente"; Venezia, p. 42; Bologna, p.36).

¹³⁹ Riguardo alla vaniglia dice Cárdenas: "La tercera en orden [si riferisce agli ingredienti della cioccolata], y primera en suave y regalado olor, es el llamado tlixochil, y en nuestro romance vainillas olorosas, porque realmente son unas vainillas largas y pardas, llenas por de dentro de unos granillos negros, menores que los de la mostaza. Estas (como he dicho) son de suyo tan suaves, flagrantes y aromáticas, que en quanto al buen olor compiten con el almizque y ámbar: son éstas de complexión caliente y seca en primero grado, añaden al dicho chocolate un muy apazible y suave olor y assí se aventajan a todas las demás specias en ser cordiales y amigas del corazón, y tanto más hazen el dicho effecto, quanto más exceden a las otras. Tienen virtud de dar calor al estómago, cozer los humores gruesos que en él están de ordinario; no se deve escusar ésta, ni las demás species declaradas, de echarlas en el chocolate, porque como su calor es poco, y ellas que también se echan en poca cantidad jamás hazen daño, aunque el que las usa peque en calor." (op.cit., p.111).

A titolo di curiosità, Pietro Polli, nel suo *Caffé e surrogati, té, cioccolatte, zafferano, pepi ed altri stimolanti*, Fratelli Dumolard, Milano 1885, introduce un paragrafo relativo alla vaniglia ed afferma che la migliore è quella messicana la quale viene importata in Italia principalmente dalle zone litorali di Veracruz. Il centro della sua coltivazione è Jicaltepec, vicino a Nautla. Le zone orientali del Messico -aggiunge- esportarono nel 1864, via Veracruz e Tampico, all'incirca 20.000 chilogrammi di vaniglia, in gran parte mandata a Bordeaux; da allora la produzione è diminuita molto" (p.311?).

¹⁴⁰ "Adarme": peso equivalente a 179 centigrammi (Carbonell). Cobarruvias: "Es la mínima parte de una onça". La traduzione francese: "une petite goûté de Campeche, deux drachmes de Canelle" (p.144). La traduzione italiana: "una piccola guscia di Campeche, due dramme di Canella" (Roma, p. 39; Venezia, p.42; Bologna, p.36).

MODUS FACIENDI¹⁴¹

Il Cacao e gli altri ingredienti si macinano su una pietra fatta apposta, detta “metate”¹⁴². Ma affinché possano essere ben macinati, per prima cosa bisogna tostare tutti gli ingredienti, eccetto la terra oriana, facendo ben attenzione a tostarli con cura e girandoli durante la tostatura perché non si brucino e diventino neri, tanto più che, se sono molto tostatati, perdono le loro proprietà e diventano amari. La cannella e i “chili” devono essere macinati per primi, e i “chili” insieme all’anice. Per ultimo il Cacao, che deve venir macinato a poco a poco, sino alla quantità sufficiente, avendo cura, ogni volta, di dargli due o tre giri sulla pietra affinché risulti (piuttosto) ben triturato. Ogni cosa dev’essere macinata a parte. Dopo di che si gettano le polveri degli ingredienti nel recipiente in cui sta il Cacao, mescolandole man mano con un cucchiaino. In seguito, si toglie parte di quella massa e la si macina nuovamente sulla pietra o “metate” sotto la quale, una volta preparata la confezione, si accende un focherello, badando di non fare un fuoco troppo grosso nè di riscaldare eccessivamente la confezione per non dissiparne la parte burrosa. E si osservi che, quando si macina il Cacao, bisogna mescolarvi la terra oriana affinché il colore attecchisca meglio¹⁴³. Le polveri degli ingredienti, eccetto quella del Cacao, devono essere setacciate e, se al Cacao viene tolto il guscio¹⁴⁴, la confezione risulta più delicata. E quando tutto sembrerà ben macinato e aggregato (cosa di cui ci si renderà conto quando non comparirà più nessuna pagliuzza)¹⁴⁵, si prenderà con un cucchiaino parte di questa massa, che sarà quasi fusa, e se ne faranno tavolette o la si butterà in scatole dove, raffreddandosi, diventerà dura¹⁴⁶. Ma avviso che, per fare queste tavolette, bisogna gettare una cucchiainata di questa massa su della carta o su qualche grande foglia d’albero. Nelle Indie usano quelle del platano/banano¹⁴⁷ ma la si può anche versare sulla carta, dove si distende e,

¹⁴¹ La traduzione italiana: “MANIERA di comporla” (Roma, p.40; Venezia, p.43; Bologna, p.37). La traduzione francese: “*La façon de faire le meslange*” (p.144).

¹⁴² Specie di macina: si tratta di un lastrone di pietra quadrilungo, sostenuto su tre piedi, in modo da formare un piano inclinato (serve per macinare a mano, con un rullo pure di pietra, il cacao, il granoturco e altri grani). Dagli Indios, secondo il traduttore francese, veniva chiamato “metatl”. (Cfr. trad. franc., p.145). “Nella Media Cultura e nel periodo tolteco avevano un orlo rialzato, mentre il *metaplil* (“figlio del metate”, cioè il *mano*, o pestello) era sghembo e adattato alla conca del *metate*. Il *metate* azteco era piatto, ed il *mano* aveva due gonfi manici aggettanti all’esterno, sporgenti dalla superficie macinante del *metate*.” (Vaillant, G. C., *La civiltà azteca*, Einaudi, Torino 1962, p.139). Le edd. italiane: “si pestino e tritino in un mortaio, che gl’ Indiani chiamano *Metate*”. A margine si legge: “Gl’ Indiani addimandano questa pietra *Metatil*” (Roma, p.40; Venezia, p.43; Bologna, p.37).

¹⁴³ La traduzione francese: “afin que la couleur s’y prenne mieux.” (p.146); quella italiana: “affinché il colore si imprima meglio” (Roma, p.41; Venezia, p.44; Bologna, p.38).

¹⁴⁴ La traduzione italiana usa il termine “scorza”, ma è più esatto “guscio” (Cfr. *La storia del cioccolato. Dal cacao al cioccolatino, cit.*).

¹⁴⁵ Dice la traduzione francese: “ce qu’on reconnoistra à n’y voir la moindre petite paille” (p.147), mentre la traduzione italiana salta il passaggio.

¹⁴⁶ La traduzione francese: “on prendra avec une cuillère de cette masse qui sera presque toute fondue *et* liquefiée donc on fera des *tablettes* qu’on mettra dans des boëttes *et* deviendront dures à mesure que la masse se refroidira.” (p.147. La sottolineatura è mia). Anche la traduzione italiana non tiene conto della disgiuntiva “o”: “si prenderà con un cucchiaino di questa massa, la quale sarà tutta liquida e pastosa, e se ne faranno delle *Tavolette*, le quali si metteranno dentro a scatole e diverranno dure di mano in mano che si raffreddano.” (Roma, p.42; Venezia, p.45).

¹⁴⁷ Il traduttore francese, a questo proposito, aggiunge in nota: “Il entend le Plane d’Inde et non celuy de l’Europe. Or le Platanus des Indes a esté ainsi nommé par les Espagnols pour des raisons qui nous sont incognuës. Car il n’a rien de commun avec nôtre plane, mais ressemble plutôt à la palme tant en forme qu’en grandeur de feüilles qu’il a si grandes qu’elles couvrent un homme depuis la teste jusques aux pieds. Il est remarqué, au second tome de l’Amerique, que ces feüilles servent à écrire comme anciennement celles du papier. Voy la pag.173. & 174”. (pp.147-148). José de Acosta nella *Historia Natural y Moral de las Indias* (cit.), Libro cuarto, cap.XXI, dice del “platano”: “Pasando a plantas mayores, en el linaje de árboles el primero de Indias de quien es razón hablar, es el plátano o plantano, como el vulgo le llama. Algún tiempo dudé si el plátano que los antiguos celebraron, y este de Indias, era de una especie; mas visto lo que es éste y lo que del otro escriben, no hay duda sino que son diversísimos. La causa de haberle llamado plátano los españoles (porque los naturales no tenían tal vocablo) fue, como en otras cosas, alguna similitud que hallaron, como llaman ciruelas y piñas y almendras y pepinos cosas tan diferentes de las que en Castilla son de esos géneros. En lo que me parece que debieron hallar semejanza entre estos plátanos de Indias y los plátanos que celebran los antiguos, es en la grandeza de las hojas, porque las tienen grandísimas y fresquíssimas estos plátanos, y de aquéllos se celebra mucho la grandeza y frescor de sus hojas, también ser planta que quiere mucha agua, y cuasi continua [...] Mas en realidad de verdad no tiene que ver la una planta con la otra más que el huevo con la castaña, como dicen.[...] Las hojas del plátano de Indias son de maravillosa grandeza, pues cubrirá una de ellas a un hombre poco menos que de pies a cabeza -(Il

messa all'ombra, s'indurisce. In seguito, si fa fuoriuscire la tavoletta piegando la carta dalla quale, per via del grasso che contiene, si separa facilmente, mentre se viene posta in recipienti di cotto o su un asse (di legno), non la si potrà scollare nè far uscire intera.¹⁴⁸

Due sono le maniere in cui nelle Indie si beve la Cioccolata. La prima, e la più comune, è quella di prenderla calda con l' *atole*¹⁴⁹, che era l'antica bevanda degli Indios, i quali danno questo nome a delle pastette¹⁵⁰ fatte con farina di mais e mescolate insieme alla Cioccolata; essi, inoltre, per rendere questo "Atole" più salutare, mondano il mais dalla sua buccia, che è ventosa e produce malinconia, cosicché ne rimane soltanto la parte migliore e più sostanziosa.

Riprendendo quindi il discorso che abbiamo interrotto, dico che l'altra bevanda moderna, introdotta da quando gli Spagnoli ne fanno largo uso¹⁵¹, è preparata in due modi diversi. Il primo consiste nello sciogliere il Cioccolato in acqua fredda e, dopo aver tolto e riposto in un altro recipiente la schiuma, mettere sul fuoco ciò che rimane con dello zucchero; quando <la Cioccolata> è calda, versarle sopra la schiuma messa a parte e berla così. Il secondo modo consiste nel riscaldare dell'acqua e, dopo aver messo la quantità necessaria di Cioccolato nella ciotola o tazza d'argilla¹⁵², versarvi sopra un pò d'acqua e stemperare molto bene con un frulli-no; una volta che la Cioccolata è ben sciolta, versarvi sopra il resto dell'acqua calda con dello zucchero e berla così.

Esiste anche un altro modo di preparare la Cioccolata che consiste nel mettere il Cioccolato in un pentolino¹⁵³ con poca acqua e farlo bollire finché non sia ben sciolto; quindi aggiungere lo zucchero e l'acqua sufficienti, a seconda della quantità della Cioccolata, e cuocerla finché non ne fuoriesca un grasso burroso, tenendo presente che, se il fuoco è molto alto, il bollore la farà fuoriuscire/scappare e versare. Ma avviso che non considero quest'ultimo modo molto salutare, benché più gustoso, perché, separandosi il burro dall'elemento terrestre che rimane sotto, causa malinconia e (inoltre) il burro rilascia lo stomaco e toglie l'appetito.

traduttore francese usa la stessa frase)- [...] Todavía las hojas secas sirvieron a D. Alonso de Arcila (como el dice) para escrebir en Chile algunos pedazos de la Araucana" (pp. 263-266).

¹⁴⁸ La traduzione italiana semplifica molto il lungo passaggio: "e stesela quivi metterla all'ombra, accioché s'indurisca. E, com'è indurita, si leva la carta o le foglie, il che diviene facile per esser la materia burrosa." (Roma, p.42; Venezia, p.45).

¹⁴⁹ "Atolle" traducono le edd. italiane. "Atolle" o "Atole" è una farinata rada, di farina di granoturco, molto usata in America come bevanda. Il *Pequeño Larousse ilustrado* del 1992 lo definisce così: "Bebida muy común que se hace en América consistente en la mezcla de harina de maíz tostado, agua, leche y azúcar". Il traduttore francese aggiunge in nota: "*Nôtre Auteurs a fort bien décrit l'Atolle, disant que c'est du Mays moulu, pêtri et detrempe en l'eau et boiilly à la façon d'une bouillie fort claire ou plutôt de l'Amidon, mais il n'a pas rapporté toutes les différences qui ont été très bien remarquées par du Laët en son 7. liv. ch. 3. que les curieux pourront lire à loisir, le discours estant trop long pour estre icy transcrit.* (p.149). Cárdenas, nel suo trattato, sostiene che la complessione dell' Atole non è calda ma temperata (*Cfr., op. cit.*, p.107). Infine, nel *Dialogo* di Marradon inserito in appendice al nostro trattato (*cfr.* nota 167), viene così definito dal "Medico": "Atolle (che è l'antica bevanda degl'Indiani) il quale si fa con del Mays bianco, cotto e lavato, e che s'assomiglia all'Amydon, che si fa in Spagna per gli ammalati con dell'acque proprie e convenevoli a lor mali; et il quale, essendo dato solo, deve esser tenuto per temperato, com'egli apparisce al suo gusro dolce et aggradevole, rassomigliandosi anco all'Amandorle, le quali hanno questo temperamento moderato. Per questa ragione i Medici della *Nuova Spagna* danno questo *Mays* mescolato con il zucchero ai loro ammalati con buonissimo successo, all'hora che eglino non sono travagliati punto da eccessiuo calore" (Roma, pp.83-84).

¹⁵⁰ La traduzione francese: "une bouillie" (p.149). Quella italiana: "polenta fatta di farina di *Grano d'India*" (Roma, p. 43; Venezia, p.45; Bologna, p.39).

¹⁵¹ La traduzione francese: "introduite depuis que les espagnols se sont servis du Chocolate" (p.150). Ugualmente traducono le edd. italiane: "introdotta dopo che gli Spagnuoli han cominciato ad adoprar la *Cioccolata*" (Roma, p.43; Venezia, p.46).

¹⁵² "Tecomate" o "Tocomate", nel nostro testo, cui il traduttore francese aggiunge in nota: "Les Méxiquains appellent Tecomatés certains vaisseaux ou gobelets qu'ils font du fruit de Cocos, dans lesquels ils boivent le Chocolate. Ils les font aussi des fruits de l'arbre appellé par les espagnols Higuero. L'arbre est fort grand, lequel a les feuilles semblables en figure et grandeur à celles de nôtre meurier et porte des fruits comme des citrouilles, dont les Sauvages font des gobelets pour boire le Chocolate. Je n'ay rien icy à dire des Palmes qui portent les cocos qui est une des merveilles de la nature: Je remarqueray seulement avec le Docteur de Linschot que le Cocos est couvert de deux écorces, la première desquelles est veluë, de laquelle ils font des cables et cordages; de l'autre on en fait des gobelets. L'opinion vulgaire estant que tels gobelets ont quelque vertu contre l'apoplexie, et c'est dans ces gobelets proprement que l'on boit le Chocolate " (pp.151-152). Da qui prende Bologna: "et havendo messa in un bicchiere di terra o di cocco, che essi chiamano Tecomate, 20. X. tanto di Cioccolata quanto bisogna versarvi sopra un poco di acqua calda, e col molinello disfar bene la Cioccolata" (p.40). Idem Venezia (p.46).

¹⁵³ La "olla" è una pentola di terracotta. La traduzione italiana: "pentolino o caldarino".

Esiste ancora un altro modo di bere la Cioccolata, che è freddo, il cui nome è derivato¹⁵⁴ dal suo principale ingrediente per cui si chiama Cacao. E esso viene usato come rinfresco durante le feste e si prepara nel seguente modo: si stempera il Cioccolato in un poco d'acqua con un frullino e si toglie la schiuma che aumenta e risulta in maggiore quantità quando il Cacao è più vecchio e putrido; quindi si raccoglie in una ciotola o tazza d'argilla questa schiuma che dev'essere separata man mano; infine si mette lo zucchero su quel che rimane e dall'alto si versa il tutto sulla schiuma che si era separata¹⁵⁵ e si beve così, fredda. Tuttavia, questa bevanda è così fredda che non è adatta a tutti gli stomaci. La stessa esperienza ci dimostra i danni che provoca nel dare dolori di stomaco soprattutto alle donne. Ne direi la causa, ma la tralascio per non essere troppo prolisso¹⁵⁶.

C'è ancora un altro modo di berla fredda¹⁵⁷, detto "Cacao pinoli"¹⁵⁸, il quale si fa aggiungendo al Cioccolato stesso (dopo averne preparato la confezione, come abbiamo detto) un'uguale quantità di mais tostato e ben macinato, il quale dapprima è stato mondato dal suo guscio. Questo mais, macinato e pestato sulla pietra insieme al Cioccolato stesso, si riduce tutto in polvere che viene a mischiarsi con quella del Cioccolato. Da queste polveri tutte stemperate, come abbiamo detto, si fa la schiuma che si prende e beve allo stesso modo della precedente.

Esiste anche una maniera più rapida, per uomini d'affari che non possono aspettare, la quale è più salutare ed è quella di cui io faccio uso: si fa riscaldare l'acqua e, mentre questa si riscalda, si mette una tavoletta o si gratta un poco di Cioccolato in un piccolo boccale e lo si mescola con lo zucchero. Quando l'acqua è calda, lo si versa dentro, lo si mescola con il frullino e si beve così, senza aver separato la schiuma come invece si faceva negli altri modi.

¹⁵⁴ Il Cobarruvias: "Alçarse a mayores, no querer dar parte de la presa a los demás, como hermano mayor y más poderoso". Carbonell: "alzarse a mayores"= "insuperbirsi". La traduzione italiana: "la quale ha preso il nome dal suo principal ingrediente, e si fa nominar *Cacao*" (Roma, p 45; Venezia, pp.47-48).

¹⁵⁵ Difficile l'interpretazione di questo passaggio. Il traduttore francese legge: "On recueille cette écume dans un gobelet de Xicara ou de Coco, *et* qui est appellé tecomaté que l'on met à part, *et* au même vaisseau on y met le sucre; puis on y verse l'écume qu'on a tirée à part *et* on le boit ainsi froid." (p154). In realtà non è la schiuma che viene versata sulla Cioccolata ma il contrario, così come l'espressione "en aquel assiento que queda" non significa "nello stesso recipiente" ma "su ciò che rimane". La traduzione italiana ovviamente segue quella francese: "Si piglia poi quella schiuma e si mette da parte, e nel medesimo vaso si mette del zucchero, e poi vi si versa la schiuma che si era posta da banda, e si beve così fredda". (Roma, p 45 - con la variante "questa schiuma"; Venezia, p.48; Bologna, p.42).

¹⁵⁶ Seguo qui la traduzione francese: "J'en dirois la cause mais je la laisse à part pour n'estre trop prolix". (p.154).

¹⁵⁷ S'intende: la Cioccolata.

¹⁵⁸ "pinole" è una mistura di vaniglia in polvere e altre spezie aromatiche che si usava in Spagna per profumare la cioccolata. In Messico, Guatemala e Honduras il "pinol" è un dolce di granoturco tostato e macinato, zucca dolce, cacao e zucchero oppure (Messico) qualsiasi materia in polvere.

PARTE QUARTA

In quest'ultima parte ci resta da trattare della quantità di Cioccolata che si deve bere, dei momenti in cui si deve prendere e delle persone alle quali essa è adatta; perché, se se ne beve troppa –non dico solo di Cioccolata, ma anche di qualsiasi altro cibo o bevanda, per quanto buono possa essere– può diventare dannosa, tanto che se su alcune persone ha un effetto ostruente dev'essere per il troppo uso che esse ne fanno¹⁵⁹. Così come colui che beve troppo vino, invece di esserne riscaldato, viene a soffrire di malanni freddi perché la natura non riesce ad avvantaggiarsi né a convertire in sostanza tanta quantità, allo stesso modo, colui che beve troppa Cioccolata, siccome essa ha parti pingui, non può distribuirle nella stessa quantità lungo tutto il corpo, e quelle che rimangono nelle sottili vene del fegato per forza diventano occlusive e ostruenti; così, affinché non dia luogo a tale inconveniente, in inverno si possono bere cinque o sei once¹⁶⁰ di Cioccolata la mattina. E, se il soggetto è collerico, invece di prepararla con acqua comune, la prenda con acqua d'indivia. Lo stesso dicasi in estate per chi la usa come medicina contro le occlusioni se ha il fegato caldo¹⁶¹; mentre chi ha il fegato freddo e ostruito, deve prenderla con acqua di rabarbaro. In effetti la Cioccolata può essere bevuta regolarmente fino al mese di Maggio e particolarmente nei giorni temperati. Non approvo invece il suo uso in Spagna nel periodo della canicola eccetto da chi, essendo abituato a berla, non ne subisce alcun danno; e se questi fosse un soggetto caldo e sentisse la necessità di prenderla in questo periodo, lo faccia, come ho detto, temperandola con acqua d'indivia, ogni quattro giorni, e particolarmente se si sveglia con lo stomaco debole e floscio. E sebbene sia vero che nelle Indie, pur essendo una terra caldissima, essa viene bevuta tutto l'anno e che, di conseguenza, si dovrebbe poterlo fare anche in estate in Spagna,¹⁶² dico, in primo luogo che, essendo un' usanza, può essere tollerata; in secondo luogo che in quei paesi, al terribile caldo che fa si unisce un'eccessiva umidità¹⁶³, la quale aiuta, insieme al tremendo calore, ad aprire i pori. E così viene dissolta e devastata la nostra sostanza, causa per la quale, non soltanto di mattina, ma a qualsiasi ora del giorno, la Cioccolata viene bevuta senza che causi alcun danno. Ed ciò è così vero perché con il caldo eccessivo della regione, viene esalato il calore naturale, e quello dello stomaco e delle cavità interiori viene diffuso verso quelle esteriori in tal modo che, sebbene faccia tanto caldo, gli stomaci sono così freddi che solitamente ne traggono profitto. E non mi riferisco soltanto alla Cioccolata che, come ho dimostrato, è moderatamente calda, ma anche al vino puro il quale, anche se fa moltissimo caldo, non è dannoso ma, anzi, ristora lo stomaco; invece, se col troppo caldo si beve acqua, il danno che ne risulta è molto grande perché lo stomaco si raffredda ulteriormente e di qui<derivano> i problemi di digestione¹⁶⁴ e altri mille danni.

¹⁵⁹ La traduzione francese: “pource que plusieurs usant excessivement, je ne dis pas seulement du Chocolate, mais aussi de toute autre sorte de viande et breuvage quelque bon et excellent qu'il puisse estre, en reçoivent de l'incommodité et du détriment. Et si quelques personnes s'en trouvent opilées c'est pour son usage excessif.” (pp.156-157). Uguale è la traduzione italiana: “Perché vi sono molti che l'adoperano con eccesso: e non dico solamente della Cioccolata, ma anche di tutte le bevande le quali, per eccellenti che sieno, possono cagionare inconvenienti e detrimento” (Roma, p.48; Venezia, p.50).

¹⁶⁰ La traduzione italiana riduce la dose indicata: “una, o al più, due oncie” (Roma, p.49; Venezia, p.51; Bologna, p.45).

¹⁶¹ La traduzione italiana: “e intemperie calde del fegato” (Roma, p.49; Venezia, p. 51; Bologna, p.45).

¹⁶² La traduzione italiana aggiunge: “e molto più in Italia” (Roma, p.50; Venezia, p.52; Bologna, p.46).

¹⁶³ Dice la traduzione francese: “que l'excessive chaleur de ces pays-là se trouvant conjointement avec une excessive humidité laquelle ayde à ouvrir les pores du corps, il arrive qu'il se fait une si grande dissipation de la propre substance du corps, que l'on peut non seulement le matin, mais aussi à toute heure prendre du Chocolate sans aucun detriment.” (pp.159-160). La traduzione italiana: “l'eccessivo calore di quei paesi dell'India e sempre congiunto con un'eccessiva umidità, la quale aiuta ad aprire li pori del corpo, donde si fa una sì grande dissipation della propria sostanza del corpo che la persona può non solamente la mattina, ma anche a tutte l'hore prender la Cioccolata” (Roma, pp. 50-51; Venezia, p.52).

¹⁶⁴ Legge la traduzione francese: “Que parmy ces chaleurs excessives les Indiens viennent à boire de l'eau ils en reçoivent un notable détriment par le refroidissement de leur estomac, par lequel la coction vient à se corrompre et se produisent beaucoup d'autres maladies.” (p.161). Lo stesso la traduzione italiana: “Che se in mezzo a questi calori eccessivi gl'Indiani bevono dell'acqua, ne ricevono notabile detrimento per il raffreddamento dello stomaco, per il quale la concottione si viene a corrompere e si producono molti altri malori” (Roma, pp. 51-52; Venezia, p.53).

Bisogna altresì osservare che le sostanze terrestri, le quali, come ho detto, sono presenti nel Cacao, cadono sul fondo della chicchera quando si prepara la bevanda, e ci sono persone alle quali pare che ciò che rimane sul fondo sia la parte migliore e più sostanziosa e la bevono arrecandosi non poco danno perché, oltre ad essere una sostanza terrestre, grassa e occlusiva, è di natura malinconica; così si deve evitare di berla accontentandosi solo della parte migliore che è anche quella più sostanziosa.

Per ultimo rimane da risolvere una difficoltà segnalata poco sopra: ossia, qual è la causa per cui la Cioccolata fa ingrassare la maggior parte delle persone che la bevono, considerato che tutti i suoi ingredienti, al di fuori del Cacao, sono più propri a far dimagrire che a ingrassare, essendo caldi e secchi in terzo grado. Inoltre, come abbiamo già detto all'inizio, nel Cacao le qualità predominanti sono la freddezza e la secchezza, anch'esse inadatte a far impinguare.

Ciononostante affermo che le molte parti burrose le quali, come ho dimostrato, sono contenute nel Cacao, sono quelle che rimpinguano e ingrassano; mentre quelle calde che rientrano in questa composizione servono loro da guida e veicolo per farle passare attraverso il fegato e le altre parti finché non raggiungono quelle carnose: qui, trovando una sostanza simile, cioè calda e umida come quella burrosa, si convertono in sostanza della persona e la fanno ingrassare e impinguare¹⁶⁵.

Si potrebbero dire molte altre cose prese da fonti filosofiche e mediche, ma le tralascio essendo più consone alle Scuole che a questo scritto. Faccio soltanto notare che alla mia ricetta si possono aggiungere semi di melone, zucca e "valenzia"¹⁶⁶, tostati e ridotti in polvere, per coloro che avessero calore nel fegato o nei reni; e, se si presentassero delle ostruzioni nel fegato e nella milza, con malessere freddo, si può mescolare polvere di doradilla¹⁶⁷. Infine, a tutto ciò, per dare profumo, un po' d'ambra o di muschio. E non sarà poco se questo "discorso" piacerà a tutti¹⁶⁸.

¹⁶⁵ Molto più esplicativa è la traduzione francese: " Neantmoins je dis que la grande quantité des parties butyreuses que j' ay prouvé estre au cacao sont celles qui engraisent, et que les ingrédients chauds de cette composition servent de conduite et de véhicule pour les faire passer par le foy let par les autres parties jusques à ce qu'elles soient arrivées aux parties charnuës: là où trouvant une substance qui leur est conforme et semblable, sçavoir chaude et humide, telles que sont ces parties butyreuses en se convertissant en la substance du sujet, elles l'augmentent et l'engraissent." (pp.162-163). La traduzione italiana: " Nulladimeno dico che la gran quantità delle parti butirose, che io ho provato essere nel Cacao, sono quelle che ingrassano: e che gl'ingredienti caldi di questa compositione servono di condotta e di veicolo per farle passare per il fegato e per l'altre parti, finché arrivano alle parti carnose, dove, trovando una sostanza che è a loro conforme e simile, cioè calda et humida, che sono le parti butirose, e convertendosi nella sostanza del soggetto, l'aumentano e l'ingrassano." (Roma, p.53; Venezia, p.55).

¹⁶⁶ Anche il traduttore francese non traduce il termine: "Je n'ay peu sçavoir qu'elles drogue c'estoit que la Valenzia; on peut dire toutesfois qu'elle est de même nature que le concombre". (p.164). La traduzione italiana legge: "semi di Mellone, Cedriolo e Cocomero" (Roma - con la variante "Melone -, p.54; Venezia, p.55; Bologna, p.49).

¹⁶⁷ Si tratta di una pianta della famiglia delle felci. La traduzione italiana legge: "Scolopedre".

¹⁶⁸ NOTA: Alla traduzione francese segue: *Du Chocolate. Dialogue entre un Médecin, un Indien et un Bourgeois*, composto da Barthélemy Marradon, della città di Marchena, e stampato a Sevilla nel 1618 (qui, ovviamente, tradotto in francese). Nell'Introduzione, il traduttore avvisa che si è servito non dell' originale ma di una copia manoscritta di Roma, presa dalla Biblioteca del Cavaliere del Pozzo, nella quale ha trovato numerosi errori, fatto che l'ha costretto a seguire più il senso dell' Autore che ad attenersi a una versione letterale. Alle edizioni di Roma e Venezia seguono le "ANNOTATIONI O' ESAME Sopra gl'ingredienti DELLA CIOCCOLATA" (Roma, pp. 55-77; Venezia, pp.57-80). Le annotazioni sono una traduzione letterale delle esplicazioni che il traduttore francese aveva inserito nelle note circondanti il testo. Per questo motivo ho preferito riportare in nota tali *Annotationi* in lingua francese piuttosto che in italiano. Aggiungo ancora che delle edizioni italiane quella di Roma è l'unica a riportare il dialogo di Marradon con il seguente titolo: "DELLA CIOCCOLATA DIALOGO *Tra un Medico, un Indiano et un Paesano*," (pp.78-94). Si tratta, anche in questo caso, di una traduzione letterale dal francese da cui si desume che neppure il Vitrioli abbia avuto sotto gli occhi l'originale.