

Il betel

PIERANDREA COSTA

Il viaggiatore che percorre il sud est asiatico rimane sicuramente colpito dalle persone che hanno la bocca colorata da un intenso rosso e hanno i denti coperti da uno strato di tartaro nero che a volte esce dalle labbra: sono questi i segni che permettono di riconoscere i masticatori di *betel*.

Il *betel* è uno stimolante diffuso in un areale molto vasto. Lewin¹ scriveva: “*vien prodotta e consumata: quel territorio si estende per oltre cento gradi di longitudine e quaranta di latitudine, appartenendovi quasi tutte le terre poste fra 68° e 178° longit. E. e fra 12° lat. S. e 30° lat. N., per una superficie di più che otto milioni di chilometri quadrati.*” Questa zona, di circa otto milioni di chilometri quadrati, va dalla costa orientale africana alla Micronesia e dalle province meridionali della Cina fino allo stretto di Torres². L'uso di questo stimolante coinvolge più di cento milioni di persone che, secondo i dati più recenti, sarebbero salite a duecento milioni. Il *betel* è una polvere che viene ricavata da una palma tropicale, l'*Areca catechu* Willd, ed è conosciuto ed usato da molti secoli. Sono numerosi i documenti che attestano tale conoscenza da parte di diverse popolazioni.

Già nel 340 a.C. Teofrasto descrisse questa palma che si trova anche in una farmacopea cinese del 150 a.C., descritta con il nome di *pinlang*, e viene ancora usato nell'arcipelago malese con le sue varianti *binlang* e *pinang*. È altresì citato nel più antico documento scritto cingalese, il *Mahawanso* in lingua pali risalente al 504 a.C., dove si trova nell'elenco della dote di una principessa. Nella lotta di Duthagàmini con i Malabari, nel 161 a.C., i nemici avendo notato che le labbra di Duthagàmini erano rossastre, lo credettero ferito.

Nel VII-IX secolo gli Arabi e i Persiani che si recavano nell'Indostan adottarono l'uso del *betel*. Lo storico persiano Ferista scrive che nella capitale Kanyakubja, all'epoca del re Cosroe Parviz, (Cosroe II, 600 d. C.) esistevano trentamila spacci di foglie di *betel* e Masudi, che viaggiò in India, riferisce che i condannati al rogo cercavano nel *betel* l'ultimo conforto. Negli stessi anni il cronista Manasollasa, parlando del re Someswara, un sovrano Chalukya, scrive che masticare *betel* è uno degli otto piaceri regali. Marco Polo riferisce dell'uso di masticare *betel*, Antonio Pigafetta nel 1521 descrivendo le Filippine e in particolare un'isola che chiama Masava dice: “*Questa gente mastica tutto il giorno un frutto che loro chiamano arec e che assomiglia a una pera. Lo spaccano in quattro e lo avvolgono in una foglia di un albero chiamato battra che assomiglia all'alloro. Lo mettono in bocca e dopo averlo masticato lo sputano, la loro bocca diventa tutta rossa. Questa gente utilizza questo frutto per ristorare il loro cuore. Se se ne astengono morirebbero.*”

Da annotare che in molti romanzi di Salgari si nomina il *betel*, evidentemente quest'autore, che non ha mai viaggiato, ha appreso l'uso di questa pianta da viaggiatori o marinai.

Uso

Il frutto della palma, che in inglese è chiamato *betel nut*, viene tagliato in maniera molto sottile per permettere la masticazione e unito a calce usta poiché tale operazione, comune a molte altre droghe come ad esempio la coca, favorisce l'estrazione degli alcaloidi. La calce viene ricavata da calcinazioni di conchiglie, coralli ecc., e il gusto è piuttosto amaro e legnoso.

In quasi tutti i paesi si usano foglie di *Piper betle* per avvolgere l'associazione della noce di areca e la calce poiché queste sono molto aromatiche e favoriscono la salivazione. Nelle varie comunità, poi, vi si associano diversi vegetali quali tamarindo, cardamomo ecc. e molto comune è anche l'associazione con il tabacco.

Masticando il *betel* in un primo momento esce un succo bianco molto amaro che viene sputato appena fuoriesce nella bocca ma, una volta che la reazione chimica fa sprigionare le varie sostanze, diventa rosso. Generalmente non viene inghiottito o quantomeno non il





Sopra: Foglie di *Piper betle*.

In mezzo: Denti con le conseguenze della masticazione del *betel*.

In basso: Donna del Borneo con evidente deformazione labiale dovuta alla masticazione del *betel*.

primo succo che fuoriesce a causa della sgradevole sensazione di calore intenso allo stomaco. L'effetto provocato dalla sostanza ha una durata che varia da qualche secondo a qualche minuto. La prima sensazione è quella di un calore intenso e diffuso che pervade il corpo risalendo dal basso verso l'alto dando la sensazione di avere il volto infuocato. Segue un senso di benessere totale e di energia e, se lo si consuma per lungo tempo, crea l'illusione di non avvertire fatica e stanchezza.

Botanica e farmacologia

L'Areca catechu Will è una grande palma dal tronco slanciato che raggiunge anche i 30 metri di altezza con

un diametro di soli 15 cm e le sue foglie misurano un paio di metri. Il frutto ovoidale, delle dimensioni di un'albicocca, è lungo 5 cm., la buccia è verde, mentre l'interno si presenta bianco con un nucleo giallo-rossastro.

Il frutto contiene diversi alcaloidi: arecolina, arecaina, arecolidina, isoguvaicina, guvacolina, guvacina, mentre il componente principale è l'arecolina, un alcaloide liquido isolato nel 1888 da Jahns che possiede una sensibile azione colinergica di tipo muscarinico accanto a proprietà stimolanti che agiscono sulla muscolatura scheletrica.

Questa sostanza determina una forte eccitazione del sistema nervoso centrale che, a dosi elevate, è seguita da paralisi. Possiede, inoltre, intensi effetti antielmintici che, a causa dell'elevata tossicità, non vengono sfruttati in terapia umana, ma solo, sporadicamente, in campo veterinario.

La coltivazione è diffusa in tutta la zona del consumo e i principali produttori ed esportatori sono la Malesia e la Thailandia mentre i più grandi importatori sono il Pakistan, il Bangladesh e il Nepal mentre l'India soddisfa solamente il fabbisogno interno.

Il *Piper betle* Linn. (sinonimi *Chavica Betel*, *Artanthe Hixagona*) è una liana originaria della zona malese, coltivata in tutta l'area in cui si usa di *betel*. Le foglie, verdi variegiate, contengono due catecoli, il cavibetolo e il cavicolo e in qualche zona ne troviamo un terzo, il cadinene. Negli ultimi tempi alcuni studiosi si sono concentrati su di un componente particolare, l'idrossi cavicolo, uno dei più potenti antiossidanti attualmente conosciuti. Oltre che associato all'*areca* è utilizzato nella cucina tradizionale e nella produzione di bevande. Nella medicina tradizionale viene usato sottoforma di olio estratto dalle foglie fresche come anticatarrale, contro la dissenteria e per fermare il latte alle puerpere. I problemi connessi alla masticazione del *betel* sono di due tipi. Il primo è lo spesso strato di tartaro nero causato dai tannini associati alla calce che nel tempo si forma sui denti e talvolta è talmente spesso che esce dalle labbra. In alcune zone è considerato indice di prosperità, ma il masticarne grandi quantità può anche provocare lo scollamento dei denti e colorare di rosso la zona boccale.

Il secondo problema, ben più grave, è connesso all'insorgenza di tumori del cavo oro-faringeo, patologia che sta creando dei gravi problemi sanitari in alcuni stati. L'insorgenza di questi tumori è imputata a derivati azotati degli alcaloidi nell'*areca*, ad esempio l'3-metilnitrosaminopropionile e altri. Un dato dell'OMS chiarisce l'incidenza di questi tumori evidenziando che su 390.000 casi al mondo ben 230.000 sono presenti nella zona dove viene masticato il *betel*, pari quasi al 59% dei casi a livello mondiale. Qualche autore è propenso ad addebitare questo dato all'uso di aggiungere tabacco al bolo, ma l'incidenza più forte dei tumori è a Taiwan dove quest'abitudine è quasi ignorata. È interessante notare che il *Piper betle*, sempre associato all'*areca*, viene studiato per le sue qualità antitumorali. Il forte colore rosso della saliva è dato da un tannino che in passato veniva anche estratto per le sue qualità tintorie ed era conosciuto come *kuni* o *rosso-areca*.

Taiwan

A Taipei, capitale di Taiwan, esistono le strade del *betel* dove viene offerto agli automobilisti di passaggio da ragazze vestite in modo molto succinto: le *pinlang Mei* (*pinlang* è il nome cinese più diffuso del *betel*) che gestiscono piccoli chioschi lungo la strada dove lo confezionano in foglie di *Piper betle*, raramente con aggiunta di tabacco.

Questi chioschi aperti 24 ore al giorno sono 1330 solamente a Taipei. La vendita provoca spesso incidenti e ingorghi tanto che le autorità vogliono far indossare alle ragazze dei vestiti più coprenti³. La polizia ha proposto di usare almeno una casacca stile marinaro con degli short poiché la situazione crea problemi anche ai tassisti che si rifiutano di accompagnare clienti in quella zona, stufi di pulire le loro macchine da disgustosi sputi rossi.

Una dose viene venduta a circa due dollari e le ragazze riescono a vendere anche 100.000 dosi al giorno con un notevole guadagno, incrementato dal ricavato delle prestazioni sessuali legate a questo commercio. Dopo una campagna contro il "lassismo morale e la promiscuità", orchestrata dalla stampa e dalle radio locali, il governo sta valutando di introdurre una tassa sulle vendite, ma come spesso accade, sono state scoperte piantagioni di *areca* all'interno di parchi nazionali curate dal personale ed evidentemente dalla direzione.

Il consumo di *betel* sta creando un'emergenza sanitaria dato che i casi di cancro sono aumentati da uno su 100.000 abitanti nel 1976 a otto su 100.000 abitanti nel 1994⁴. Questo aumento è da addebitare quasi completamente al cancro della cavità oro-faringea e secondo le autorità sanitarie l'88% dei casi è dovuto alla masticazione di questa droga⁵.

I consumatori abituali sono stimati in tre milioni di persone e il giro di affari legato all'*areca* è di notevoli dimensioni: si calcola che valga 3,6 milioni di dollari all'anno con un incremento di un milione negli ultimi dieci anni. Nell'isola sono coltivate 55 milioni di palme che occupano il 6,5% della superficie coltivabile e assorbono il 20% dell'acqua usata in agricoltura. È il secondo prodotto agricolo dell'isola anche perché il business del *betel* coinvolge un milione di persone su 25 milioni di abitanti.



Pinlang Mei a Taipei

Cina

In Cina viene consumato nelle zone meridionali, soprattutto nella province dello Yunnan, Xingtan e nell'isola di Hainan, dove il *binlang* viene venduto ovunque per le strade, soprattutto dagli anziani, che lo preparano al momento: lo tagliano in quattro spicchi, cospargono le foglie di polvere alcalina ripiegandole poi su se stesse in forma di triangolo. Secondo quanto riferito dagli abitanti di Hainan, l'etnia Hui è la più grande consumatrice di *binlang*, dove questa abitudine è diffusa non solo tra gli uomini, ma anche tra le donne e i bambini. Molte donne Hui masticano fino a 30-40 *binlang* al giorno e spesso, cullando il proprio bambino fanno, cadere di proposito qualche goccia di succo di *binlang* nelle loro bocche. Si trova anche il *binlang* essiccato, conservato con zucchero e menta venduto in bustine sigillate, talvolta anche cosperso di semi di sesamo che gli conferiscono un gusto molto più gradevole, anche se l'essiccazione fa diminuire l'effetto stimolante. In Cina non viene mai usato il tabacco.

Ceylon

A Ceylon il *betel* è sempre associato al *Piper betle* e nell'ultimo secolo anche con il tabacco. L'uso di masticarlo è diffuso in tutta l'isola sia tra la popolazione maschile che femminile. Massoudi, che nel 934 partì da Bagdad e percorse la penisola arabica, lo Yemen, le coste iraniane, l'Hindustan fino ad arrivare a Ceylon, scrisse che l'uso del *betel* era comune a tutti questi luoghi, "perfino nelle vicinanze della Mecca", ma annotò che nell'isola l'uso di masticare *betel* era talmente diffuso che tutti gli abitanti portavano un ornamento in argento o ottone che conteneva un pezzo di *areca*, una foglia di *Piper betle* e una porzione di *chunam*, calce ottenuta per calcinazione di conchiglie.

Nel 1332 un altro esploratore arabo, Ibn Batuta, raccontò di piantagioni di *areca* e piante di *Piper betle* che si arrampicavano sulle palme e di una sorta di vino ottenuto dalla palma di *betel* e da cocco. Tennenet nel suo diario descrive il disgusto per le labbra colore rosso degli abitanti e per i resti di saliva rossastra presenti ovunque.



Betel confezionato per la vendita

Subcontinente indiano

Nell'estate del 2004 in Pakistan il prezzo del *betel* al dettaglio è crollato passando, a Lahore, da 450 rupie a 60 rupie al chilogrammo mettendo in difficoltà i numerosi venditori, i quali sono arrivati a chiedere al governo di intervenire. Questo crollo sembra dovuto ad importazioni illecite dall'India: in ottobre tre membri della Corte Suprema di Giustizia si sono dimessi in seguito ad uno scandalo che ruotava intorno all'importazione clandestina di *betel* per un valore di 61.000 euro.

Il Pakistan è un forte importatore di *areca*, il primo al mondo, e il peso sulla bilancia commerciale è in costante aumento dato che nel decennio 1990-2000 il valore delle importazioni è passato da 9.850.000 \$ a 36.412.000 \$ con un trend in aumento costante. Secondo l'OMS in questo paese il 40% di coloro che sono affetti da cancro del cavo orale sono masticatori di *betel*. L'incremento dei masticatori di *betel* è in aumento vertiginoso nelle grandi città soprattutto tra i giovani tra i 15 e i 20 anni, e è quasi sempre associato al tabacco. Un indice della diffusione è dato dalla casistica dei corpi estranei estratti dall'apparato faringeo e bronchiale dei bambini: per il 56% per cento si tratta di pezzi di *areca*. È curioso annotare come nel tentativo, molto velleitario, di pacificazione tra l'India e il Pakistan la prima abbia inviato nel paese confinante un notevole quantitativo di *betel* senza alcun tipo di dazio.

È diffuso alla stessa maniera anche in Bangladesh e in tutti e tre gli stati si trova confezionato industrialmente in bustine sigillate sotto vuoto con l'aggiunta di vari ingredienti, soprattutto tabacco. Queste bustine hanno un colore diverso a seconda dell'aroma ed è proprio a questo tipo di confezione, che viene imputato il forte incremento dell'uso tra i giovani.

Sud est asiatico

In questa zona (Myanmar, Thailandia, Laos, Cambogia) il *betel* è conosciuto e usato, soprattutto dalle donne, associato alle foglie di *betel* e tabacco.

Filippine

Nell'arcipelago si mastica *betel* da 5000 anni e, secondo alcuni studiosi, fin dalla preistoria⁶. Attualmente la masticazione del *betel* è presente solo nelle campagne mentre in città è stato sostituito dalle sigarette. Nel 1786 il Capitano Francis Light sbarcò su un'isola di questo arcipelago coperta da una lussureggiante vegetazione composta in modo particolare da palme *areca* e per questo motivo che l'isola fu battezzata con il nome di *Pulau Pinang* ossia "Isola delle Palme di Betel".

Papua Nuova Guinea

In questa regione si usa associarlo a *Piper betle* e zenzero. Il *betel* viene masticato dall'89% degli abitanti della costa e dal 20% di coloro che abitano nelle zone interne.

Isole del pacifico

Sempre secondo l'OMS l'uso di *betel* è in forte aumento tra gli studenti delle isole di Saipan e Guam con conseguente aumento dei casi di cancro del cavo orale. Nelle isole Marianne viene masticato assieme a tabacco

mentre nell'isola di Palau l'80% degli abitanti ne fa uso associandolo alle tradizionali foglie di *betel* e al tabacco. In Micronesia l'uso di masticare *betel*, un tempo circoscritto alle persone maggiormente legate alla tradizione, si va diffondendo sempre più tra i giovani, e sembrerebbe che questo incremento fra le nuove generazioni sia legato alla riscoperta dei valori tradizionali. Anche in queste isole il *betel* viene associato al *Piper betle*, al tabacco e alla calce che viene ottenuta calcinando il corallo.

Secondo la FAO l'esportazione di *areca* in queste isole ha un valore di tre milioni di dollari e, oltre alle noci, vengono anche esportate le foglie di *Piper betle*. Inoltre in alcune zone la coltivazione della palma sta sostituendo quella della palma da copra che rappresenta il principale, se non l'unico, prodotto di quei luoghi. Dalla Micronesia l'uso del *betel* si va espandendo verso zone tradizionalmente non toccate dall'abitudine al suo consumo come la Melanesia e verso sud l'Australia e la Nuova Zelanda, soprattutto importato dagli immigrati. Recentemente nei ristoranti indiani di New York si è diffuso l'uso di offrire il *betel* ai clienti come digestivo dove viene associato oltre che al tradizionale *Piper betle* anche a cardamomo, al tabacco in polvere, al burro di noccioline e ad altre piante aromatiche della tradizione indiana.

Presso Jaen George viene usato come salsa per gli hot dog e in Inghilterra l'importazione di noce di *areca* è in netto aumento per la notevole richiesta tra la comunità indo-pakistana.

Al *betel* non vengono mai associati significati religiosi, tranne che in alcuni comportamenti tipici, come ad esempio nel Maharashtra dove vi è l'usanza, durante i matrimoni, che la sposa tenga in bocca un bolo di *betel* e che lo sposo ne stacchi un piccolo pezzo con i denti poiché quest'atto è considerato come una promessa d'amore eterno. L'offrire un bolo già masticato compare anche nell'antico libro "*Lilacharita*" nel quale viene narrato che i sacerdoti lo porgevano agli allievi in preghiera.

Era usanza degli antichi regnanti di preparare una tavoletta di *betel* al centro della corte reale prima di mandare i cortigiani verso una missione importante o i soldati a una battaglia. In Malesia l'offerta del *betel* è un modo per dire addio o viene usato per far capire all'ospite che è il momento di partire. La saliva rossa per la masticazione del bolo è considerata piena di virtù salutari, carica di forze vitali, un viatico per una lunga vita. Infatti in Celebes si strofina sulla fronte e sulle tempie dei bambini malati e nelle Filippine viene usata per frizionare il ventre dei neonati itterici. A Giava le sciamane predicano il sesso del nascituro versando dell'olio in cui è stato infuso del *betel* sull'ombelico della donna al settimo mese di gravidanza e dalla forma delle gocce che colano fanno la previsione.

Nella stessa isola l'atto del divorzio è molto semplificato, basta dividere davanti a un testimone una palla di riso al *betel* oppure deporre una noce di *areca* sul cuscinio del coniuge. In tutte le zone del consumo il *betel* compare in poesie e canzoni e proprio il fatto che sia oggetto di queste composizioni connota il suo consumo come prettamente voluttuario.



Papua-Nuova Guinea. Masticatore di *betel*.

Note

I dati sono stati estrapolati dalle pubblicazioni IARC e FAO.

1. LEWIN, p. 281. L'autore qui commette un errore, indicando il limite occidentale a 68° E esclude la costa orientale africana in quanto nella pagina successiva include il Madagascar e Zanzibar quest'ultimo, il più a ovest, si trova all'incirca a 40° E.
2. Lo stretto di Torres è il braccio di mare tra la Nuova Guinea e l'Australia.
3. Associated France Presse. 20 September 2004.
4. PREIDT R. 2004. U.S. National Cancer Institute, Seattle.
5. American Association for Cancer Research 2004
6. LINDA FORMICHELLI, Why Our Ancestors Said Yes to Drugs; GORMAN C.F. scrive di noci di areca intere e sminuzzate trovate in siti risalenti al VII a.C. millennio in alcune grotte thailandesi.

Bibliografia

- ALLY M. M., 1960 Preliminary observations on the pharmacology of Betel leaf. *Proc. Pan Indian Ocean Sci. Congr.*, 4th, Karachi, Pakistan.
- AMJAD M.N.A. 1998. Laryngeal and Tracheobronchial foreign Bodies in children. *Pakistan Pediatric Association*, 22. 4

- BURTON R.F. 1858. *Zanzibar; and Two Months in East Africa*. Blackwood's Edinburgh Magazine, v.83, Edimburgo
- EROWID, FIRE. 2003. Psychoactives in History: A Sample of Some of the Earliest Evidence of the Use of Psychoactives. *Erowid Extracts*. 4: 12-7.
- FORMICHELLI L. 2002. Why Our Ancestors Said Yes to Drugs. *Psychology Today*.
- GORMAN C.F. 1970. Excavations at Spirit Cave, North Thailand. *Asian Perspectives*. 13: 79-108
- HERMANS J-M. 2003. *Croyance et traditions chez les Bisayas aperçu de la culture philippine*.
- KELLEY J.1997. Country goes nuts over value of chewing treat. *USA Today*
- LEONZIO U. 1969. *Il volo magico*. Sugar Ed., Milano
- LEWIN L. 1927. *Phantastika. Die betäubenden und erregenden Genussmittel*, Verlag G. Stilke, Berlino. Ed Italiana: *Phantastica*. 1928, Casa Editrice Vallardi.
- MAGNO R.M. 1996. Hidden in the Heart. *Sulyap Kultura, National Commission for Culture and the Arts* (Filippine).
- PEDRETTI M. 2000. *Chimica e farmacologia delle piante medicinali*. Studio Edizioni, Milano.
- PHUKAN R.K., ALI M.S., CHETIA C.K. AND MAHANTA J. 2001. Betel nut and tobacco chewing; potential risk factors of cancer of oesophagus in Assam, India. *British Journal of Cancer*, 85, 661-7.
- ROSS M.S.F. & BRAIN K.R. 1977. *An introduction to phytopharmacy*. Pitman Press, Londra.
- SETHI RAO AND SUBBA RAO. 1964. Synthesis of 4-Allylcatechol & Mechanism of Claisen Rearrangement in Catechols. *Ind. J. Chem.* 2, 323.
- SHAH S.M., MERCHANT A.T., LUBY S.P., CHOTANI R.A. 2002. Addicted schoolchildren: prevalence and characteristics of areca nut chewers among primary school children in Karachi, Pakistan. *J Paediatr Child Health*, 38(5):507-10.
- SHOBA NARAYAN. 2001. To Refresh a Palate or a Sultan's Kiss. *The New York Times*.
- TENNENT J.E. 1860. *Ceylon*, K.C.S. L.L.D. & C., London
- UEDA E. AND T. SASAKI T. 1951. Formosan plants. I. Chemical constituents of the leaves of *Piper betle*. *J. Pharm. Soc., Japan*, 71: 559.