

**Angelo D'AMBROSIO, *Storie Ritrovate. Dalle marinerie pugliesi al prodigio dell'Opobalsamo, tra viaggi, sangue umano, zuppe e dolci di sanità (secc. XVII-XIX)*, "MeditEuropa" 24, Presentazione di Mario Spedicato, Castiglione (LE), Giorgiani Editore, 2024, pp. 207.**

Nella storia della medicina, i concetti di salute e di malattia sono stati declinati in modi diversi, in relazione ai diversi contesti storici e culturali nei quali si sono, di volta in volta, presentati.

Nel mondo occidentale, fino all'affermazione ottocentesca della scientificità del sapere medico, per lunghi secoli è stata dominante la concezione ippocratica relativa alla composizione umorale della natura umana, con la conseguente ricerca di attività terapeutiche e di rimedi volti ad eliminare eventuali alterazioni dell'equilibrio fisico.

Il pensiero ippocratico espresso in *L'antica medicina* assegna al medico il compito d'indagare con precisione sulla natura dell'uomo e così scrive: «Questo almeno mi sembra necessario che il medico sappia sulla natura e faccia ogni sforzo per sapere, se vuol adempiere in qualche modo ai suoi doveri, e cioè che cos'è l'uomo in rapporto a ciò che mangia e a ciò che beve e a tutto il suo regime di vita, e quali conseguenze a ciascuno da ciascuna cosa derivino» (*L'antica medicina*, in *Opere di Ippocrate*, a cura di Mario Vegetti, Torino, UTET, 1996<sup>3</sup>, p. 185). Il tema dell'importanza di un corretto regime alimentare viene poi approfondito in un altro scritto del *Corpus Hippocraticum*, ne *Il regime*, nel quale si esaminano non soltanto le proprietà dei vari elementi della dieta, ma anche le loro interazioni, in vista di un'opportuna attività terapeutica (*Il regime*, in *Opere di Ippocrate*, cit., p. 489 e sgg.).

La salute o, meglio, la ricerca della buona salute e della sua conservazione ha evidenziato, dunque, l'esigenza di realizzare soddisfacenti condizioni di vita e di lavoro, intervenendo, in primo luogo, sui regimi alimentari; nel caso di situazioni patologiche, sono stati individuati e prodotti rimedi e farmaci che fossero in grado di ristabilire l'equilibrio alterato. Del resto, le attività terapeutiche sono state realizzate, per lunghissimo tempo, soltanto su basi esperienziali, più che su consapevolezze di tipo teorico, realizzate scientificamente grazie all'approccio sperimentale.

La presente pubblicazione di D'Ambrosio riguarda alcuni temi trattati nei testi ippocratici, poi ripresi dalla Scuola medica salernitana, precisamente i temi relativi alla corretta alimentazione. Il testo, che contiene nove "storie ritrovate", a lungo obliate o, semplicemente, tralasciate, si ricollega alle precedenti ricerche condotte dall'autore relativamente alla storia dell'alimentazione e delle terapie farmacologiche. Si tratta di temi che suscitano ampie suggestioni e diffuse curiosità, ma che, come sottolinea D'Ambrosio, non risultano molto frequentati in ambito storiografico. Mario Spedicato, nella *Presentazione* al volume, osserva che questa limitazione

non ha, però, impedito a D'Ambrosio «di tutelare e portare avanti la sua sostanziosa autonomia di ricerca con risultati soddisfacenti, che costituiscono di sicuro la sua cifra identitaria» (p. 5).

La continuità con le precedenti ricerche dell'autore si evidenzia soprattutto per la puntuale ricognizione archivistica attentamente esaminata in relazione alle proposte alimentari che provengono da istituzioni monastiche e che alludono ad una sacralizzazione di cibi e di "preparazioni terapeutiche" presenti nella farmacopea tradizionale, dal periodo premoderno fino al secolo XIX. A tal riguardo, si vedano dell'autore sia *Nomen omen. La sacralizzazione dei rimedi terapeutici in antico regime (sec. XVII)*, in *Per una storia della sanità in antico regime. Operatori, patologie, terapie (secc. XVI – XVII)*, a cura dello stesso autore, Terlizzi, Insieme, 2021, pp. 39-53, sia *Il cibo restaurativo. Brodi e ristretti nella farmacopea italiana d'antico regime (sec. XVI- XVIII)*, in *Ut sol in medio universo. Scritti in onore di Ennio De Simone*, a cura di Livio Ruggiero e Mario Spedicato, Lecce, Edizioni del Grifo, 2018, pp. 125-141; inoltre, *Il cibo dei chiostrri. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Terlizzi, Insieme, 2011.

La maggioranza dei testi che compongono le *Storie ritrovate* possono essere considerati come un contributo offerto alla storia della medicina, benché la prospettiva nella quale si pongono sia più ampia e complessa, per i riferimenti espliciti alla dimensione storico-culturale generale, a quella religiosa, e perfino mistica, dalla quale ricevono significati che trascendono quelli esclusivamente fisiologici o patologici, per orientarsi verso approcci di tipo taumaturgico.

La ricca miscellanea di testi presentati da D'Ambrosio, e ripresi da diverse fonti, si rivolge ad un pubblico assai ampio e, deliberatamente, intende coinvolgere sia gli specialisti del settore di studi sia i lettori semplicemente curiosi di conoscere le ricette dell'antica farmacopea, realizzata su basi esperienziali e su pratiche tradizionali. Si tratta, per esempio, di «alimenti confortativi e di sanità» (cfr. cap. V, pp. 113-118), cioè di conserve, biscotti di sanità, mostaccioli e fichi secchi, particolarmente legati alle attività degli speziali, sia religiosi che laici, destinati alle diete dei malati e dei convalescenti per accelerare la ripresa delle forze organiche debilitate dalle malattie. E non mancano, nell'*Appendice I* (pp. 126-135) le trascrizioni delle ricette degli alimenti 'confortativi' prodotti nei monasteri e nei conventi.

Assai interessanti anche le ricerche condotte sui regimi dietetici riservati a particolari categorie di soggetti 'segregati', quali i carcerati, le prostitute e i folli (cfr. cap. IV, pp. 95-110): per questa popolazione emarginata ed esclusa dal contesto sociale anche il vitto aveva finalità punitive ed era ridotto al limite della sopravvivenza, con scarsissima sensibilità anche nel caso di emergenze sanitarie. Si ricorda, a titolo di esempio, che fino alla metà del Settecento, nel Regno di Napoli, i detenuti disponevano giornalmente di un'unica razione di pane; nei primi dell'Ottocento, soltanto ai detenuti affetti da patologie fu somministrata anche una zuppa di legumi o una minestra di magro. Non molto diverso il regime alimentare riservato alle prostitute rinchiusi nei postriboli autorizzati e sottoposte a periodici

controlli sanitari volti ad impedire la diffusione della sifilide. Quanto ai folli rinchiusi nei frenocomi, il regime dietetico, complessivamente assai carente, era basato su alimenti vegetali ed era finalizzato ad evitare eventuali “tumulti nervosi” e l’insorgenza di “fenomeni furiosi”.

Appassionante è lo studio relativo alle mense filantropiche nell’Italia premoderna (cfr. cap. VIII, pp. 173-190), riguardante le attività assistenziali rivolte ai più bisognosi, ai poveri, ai mendicanti e agli anziani indigenti, talvolta ospitati in ospizi o asili di mendicizia. Le mense filantropiche erano attive anche nei conservatori femminili, riservati alle orfane povere e alle donne malmaritate o abbandonate, o alle nubili, per evitare il pericolo di attività poco dignitose per il loro onore. La ricerca spazia in alcune istituzioni presenti in Italia, da Venezia a Fabriano fino a Palermo, per evidenziare come il regime alimentare si basasse sempre su cibi di basso costo, prevalentemente su vegetali selvatici e sulla cosiddetta “scodella brodosa”, che, però, risultava controindicata nel caso di disturbi gastro-intestinali.

Non meno interessanti le indagini relative all’uso di balsami (cfr. cap. III, pp. 55-94) o di speciali terapie con prodotti animali e con elementi del corpo umano (cfr. cap. VI, pp. 139-160). In particolare, i balsami venivano frequentemente usati dalla medicina popolare per la loro versatilità, la facile rintracciabilità e per la loro generale economicità. In qualche caso, però, si ricorreva a balsami assai costosi, in quanto provenienti da paesi esotici, come avveniva per l’opobalsamo giudaico, successivamente ‘cristianizzato’ e, addirittura, mescolato con l’olio santo. Oltre alla descrizione delle diverse componenti dei balsami più famosi, usati anche negli ospedali come rimedi per molte patologie prevalentemente cutanee, ma anche come antidolorifici e antisettici, nelle Appendici I e II del testo (pp. 87-92) è riportato l’elenco di ben 90 balsami censiti e delle relative componenti. Per altre terapie si ricorreva all’uso di materie medicali di origine vegetale e ad elementi provenienti dal mondo animale, come per la polvere di lombrichi o il veleno di vipere o il corno di cervo, per ricordarne solo alcuni; anche il corpo umano era utilizzato come “produttore di rimedi”, come avveniva con l’uso del sudore, della saliva, del midollo ecc. Pure il sangue umano faceva parte dei rimedi, purché somministrato ancora caldo, agli affetti da epilessia o da disturbi cardiaci e, perfino, ai “vecchi lussuriosi”, in forza di presunte proprietà afrodisiache.

La massima esaltazione di rimedi famosi nell’ambito dell’antica tradizione terapeutica, legata a credenze derivanti da pratiche empiriche, ma non convalidate da prove sperimentali, era stata raggiunta con una specialità medicinale che si riteneva realizzata dai Santi Medici. Si tratta dell’*opopira magna*, un prodotto ottenuto con la miscelazione di ben 73 componenti, dunque un prodotto complesso che, evidentemente, richiedeva, per la sua preparazione, una struttura laboratoriale, sicché, come afferma D’Ambrosio, soltanto dalla credulità popolare poteva essere attribuito all’opera dei Santi Medici.

Di contenuto diverso rispetto alla storia dell’attività terapeutica e dell’alimentazione sono i saggi dedicati all’analisi delle merci e dei prodotti delle marinerie

pugliesi (cfr. cap. I, pp. 1-30), ai viaggi nuziali delle spose dell'alta nobiltà (cfr. cap. II, pp. 31-58) e alla "partita doppia" del monastero dei Celestini di Oria (cfr. cap. VII, pp. 161-172). Si tratta di studi collaterali ai precedenti, in quanto mettono in luce, per esempio, quale fosse la disponibilità di merci, in particolare di alimenti, che i produttori pugliesi del settore agricolo, ma anche di quello manifatturiero, potevano avviare al commercio e allo scambio con i più ricchi paesi europei ed extra-europei. Anche attraverso l'analisi di alcuni resoconti odeporici, D'Ambrosio si occupa delle celebrazioni fastose e dei vari banchetti che accompagnavano i cortei nuziali di re e imperatori, dai quali emergevano le nuove prospettive di organizzazione politica e sociale che sarebbero state avviate, grazie alle strategie matrimoniali, con le alleanze tra le diverse case regnanti europee.

Non di minore importanza, benché circoscritta all'area pugliese, le rilevazioni del libro contabile del monastero dei Celestini di Oria, relativamente agli ultimi anni del Settecento. L'attenta ricerca archivistica condotta dall'autore fa emergere interessanti dati concernenti le spese per il vitto e per le cure mediche dei monaci, oltre a quanto destinato agli atti di beneficenza finalizzati ad alleviare le sofferenze dei poveri e dei malati residenti nel territorio di competenza del monastero.

Grazie alla puntualità della ricognizione archivistica e all'attenta selezione delle fonti, le *Storie ritrovate* che, nella maggioranza dei casi, risultano inedite e suscettibili di ulteriori approfondimenti, forniscono utili contributi su temi e problemi che la microstoria ha da tempo segnalato come fondamentali per completare ed arricchire la storiografia tradizionale.

*Gabriella Sava*