



ALTA FORMAZIONE
altaformazioneinrete.it



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE
SPECIALISTA IN RICERCHE E MANAGEMENT
DELL'ARCHEOLOGIA DEL PAESAGGIO
I.D. 7131

“Archeologia del paesaggio: la medicina romana”

Unità didattica 5.2

Docente: Prof.ssa Angela Carcaiso

Erboristerie dell'antica Roma



- *Herabari*
- *Rhizomatoi*

Tabernae:

Unguentaria tabernae

Aromatarii

Pigmentarii

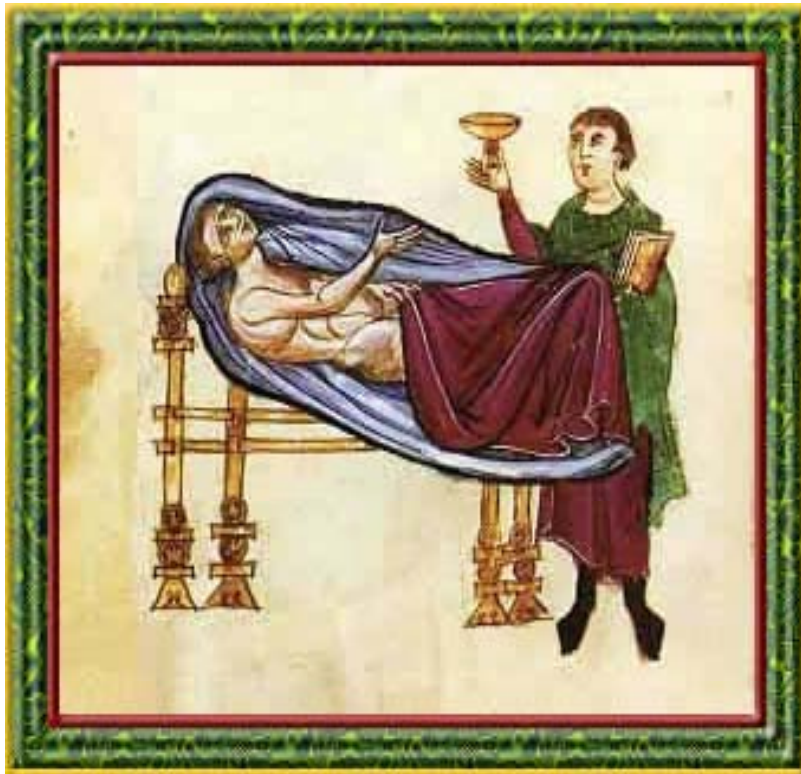
Seplasarii

Gli strumenti del farmacista

- Cucchiaini in bronzo per le polveri e le paste
- Ampolle per i liquidi
- Vasi in bronzo, argento e oro
- Speciali bilance a uno o due piatti
- Cofanetti di Pronto Soccorso



Le ricette degli antichi romani



- Farmaci complessi
- Antidoti
- Dieta
- Magia o pratiche superstiziose
- Farmacia cosmetica

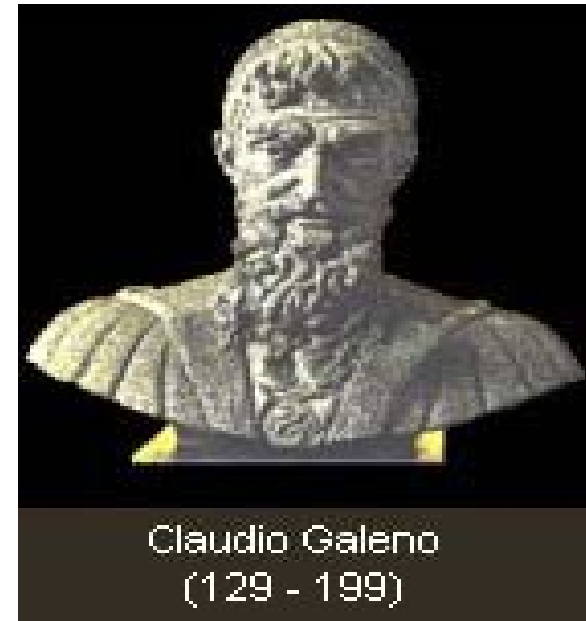
La Medicina nell'Antica Roma

- Autoctona, in parte mutuata dagli Etruschi in cui gli ascendenti religiosi si affiancano agli aspetti empirici (erbe medicamentose, decotti, infusi) e anche magici



Claudio Galeno

- nel *Methodus medendi*, descrive ben 473 composizioni farmaceutiche di origine animale, vegetale e minerale, unitamente alla loro prescrizione medica nelle varie malattie, alcune delle quali valide a tutt'oggi.
- classificazione dei farmaci in base ai loro effetti farmacologici, in accordo alle loro qualità nella patologia umorale.
- Galeno cataloga i farmaci in tre gruppi:
 - I) comprende i farmaci elementari, i quali posseggono una sola qualità di freddo, caldo, umido e secco. Ciascun farmaco ha un grado di attività classificabile da 1 a 4.
 - II) comprende i farmaci composti, farmaci complessi che posseggono più di una qualità e che sono classificabili in base al loro livello di efficacia.
 - III) comprende le entità, cioè farmaci con azione specifica (ad es., lassativi, diuretici, etc.).



I Rimedi di Galeno

- La *hjera picra* (amaro ieratico) è una mistura di aloe, coloquintide, spezie ed erbe, che con l'aggiunta di miele si trasformava in un elettuario con effetto purgante «dolce ma drastico, capace di far evacuare tutti gli umori cattivi».
- La *terra sigillata* era un'argilla grassa che conteneva silice, allumina [ossido di alluminio], creta, magnesia e un tanto di ossido di ferro; chiamata anche *Lemnia*. La *terra sigillata* trovava diverse indicazioni: per vomitare il veleno, per le punture degli animali velenosi, per la dissenteria e per le ulcerazioni di vecchia data, fetide e putride. La si usava dopo averla disciolta con aceto.



•La **triaca** (teriaca o theriaca) era il polifarmaco per eccellenza dell'antica farmacopea. Conteneva un numero variabile di ingredienti, ma sempre molto elevato, fino ad un massimo, per alcune composizioni, di 70 elementi. Era efficace, oltre che come antidoto contro i morsi degli animali velenosi, anche in un gran numero di pestilenze o malattie.

L'origine viene fatta risalire a Mitridate, re del Ponto, il più celebre tra i sovrani esperti di tossicologia, con il confezionamento, assieme al suo medico Crateua, del *Mithridatium antidoton* che risultava formato da 54 ingredienti. Il sovrano aveva studiato tutti i possibili casi di avvelenamento e di ognuno lo specifico rimedio; mettendo assieme tutti gli antidoti si poteva così contrastare ogni possibile veneficio. Nel I secolo d.C., Andromaco il Vecchio, medico di Nerone, rielaborò la formula di Mitridate, aggiungendovi soprattutto *carne di vipera*. Il concetto base era sempre quello dell'assuefazione: il veleno è antidoto a se stesso, cioè *similia similibus curantur*. Nacque così la *Teriaca di Andromaco* che con alterne vicende e differenti composizioni sopravvisse fino al secolo scorso.



Vaso in porcellana dipinta
per la conservazione
della Triaca

La cura delle ferite

- Detersione con batuffolo di lana o una spugna imbevuti nell'acqua fredda, nell'aceto o nel vino.
- Applicazione di un disinfettante: “empiastri”
- Uso di cicatrizzanti: argilla rossa
- Uso di antidolorifici



Le pratiche anestesiologicalhe

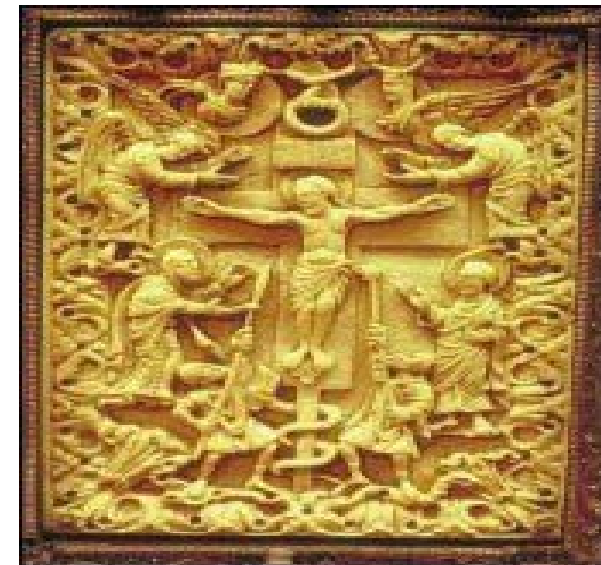
- Estratti del papavero da oppio (morfina), semi di giusquiamo (scopolamina), stramonio, radice di mandragora, cannabis.
- Usate come tinture, inalate o ingerite, disciolte in vino, aceto, latte o olio, miele o grasso oppure come pillole, o infusi, o decotti.



Le pratiche anestesiologicalhe

- presso i Romani, con funzione anestetica, era in uso la *spongia somnifera*, la preparazione della quale era sufficientemente elaborata. Benché dubbia sia la sua applicazione in chirurgia, certa è invece la sua utilizzazione per i condannati a morte per crocifissione; per questo era anche conosciuta con il nome di *morion* o *vino della morte*, dal momento che l'inalazione dei suoi vapori misti all'aceto o l'assunzione di vino alla mandragora, in cui talvolta era imbevuta, provocava nei condannati uno stato di morte apparente, talché i centurioni preposti alle esecuzioni avevano l'ordine di bucare il loro corpo con la lancia, prima di dichiararne la morte.

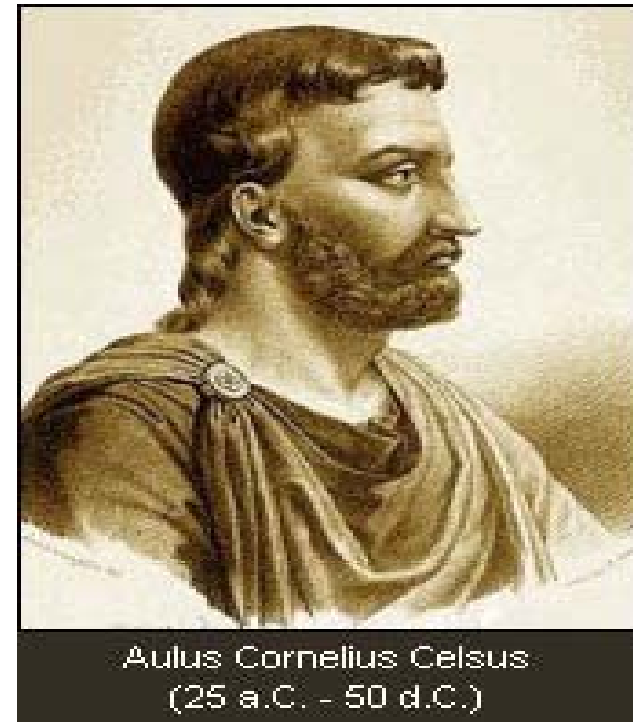
Probabilmente una spongia somnifera fu data a Cristo sulla croce, come testimoniano tutti e quattro gli Evangelisti.



Copertina di libro in avorio lavorato
mostrante la Crocifissione di Cristo
IX - X secolo
Musée de Cluny, Paris

La cura delle ferite

- ***... sulla membrana deve essere spruzzato aceto forte, allo scopo di controllare ogni suo sanguinamento o frantumare ogni raccolta ematica raggrumata che resta all'interno. Poi lo stesso gesso, ammorbidito come dianzi detto, va posto direttamente sulla membrana, e poi le garze e le bende e la lana grezza come sopra descritto. Il paziente va posto in una stanza calda e la medicazione rinnovata ogni giorno, due volte al giorno se in estate. Ma se la membrana gonfia in su attraverso l'infiammazione, deve essere bagnata con olio di rose tiepido; se si rigonfia al punto di sporgere dal livello del cranio, sono necessarie lenticchie tritate o foglie di vite triturate, mescolate a burro fresco o grasso d'oca; ed olio di iris va spalmato sul collo. Ma se sembrerà che la membrana non sia pulita, bisogna spalmarle sopra una miscela in parti uguali di quel medicamento speciale e di miele, e per tenerlo fisso deve essere coperto da uno o due tamponi di garza e al di sopra va posto del lino sopra cui è stato spalmato parte del medicamento. Quando la membrana è tornata pulita, gli va aggiunto un empiastro cerato per far ricrescere la carne.***



Le spezie

- Unguenti
- Polveri profumate
- Cosmetici
- Incenso e droghe



- *Aromata*: profumi ed incenso
- *Condimentata*: sostanze preservanti
- *Theriaca*: antidoti per veleni

La via delle spezie



La via delle spezie

- Plinio (Naturalis Historia): “le spezie erano trasportate da oltre i grandi mari su navida uomini coraggiosi che salpavano nel mezzo dell’inverno, quando i venti da est soffiavano più velocemente”



- Plinio scrive indignato che “durante il principato di Vespasiano (69-79 d.C.) i commerci con l’India rappresentavano un vero disastro per Roma visto che in quel paese non si possono vendere che poche merci romane, ma che ogni anno invece acquistiamo spezie ed aromi per 55 milioni di sesterzi. Tutto questo per ricevere prodotti inutili, ma che ai mercati di Roma vengono venduti a prezzi cento volte superiori al loro valore. Si impoverisce così l’Impero per fare la fortuna di pochi commercianti e per soddisfare la voglia di pochi ricchi che pensano solo alla tavola.
- Cassia, pepe, loto, chiodi di garofano, menta, senape, ruta, cannella, papavero, timo, zafferano, balsamo, incenso, mirra



10 - Cinnamomo

- Teofrasto(372-288 a.C.- Storia delle piante)... al riguardo delle spezie nei vini:

“non solo l’aroma delle spezie ma anche la loro azione stuzzicante e bruciante migliora il gusto dei vini.

Ecco perché si suole dire che certi vini, trattati in tal maniera, ricevono un mordente”



I cibi afrodisiaci di Apicio: antiche ricette per l'amore



Cibi afrodisiaci nel mondo ellenico



- cipolle, carote, tartufi, uova, miele, lumache e vino.
- Storione, granchi, gamberi e altri crostacei

Cibi afrodisiaci per i romani



- Genitali di vari animali, come asino, lupo e cervo.
- Ostriche, fagioli dorici, rucola, pepe macinato con semi di ortica, santoreggia e funghi
- Cibi caldi e umidi (secondo la medicina galenica-II sec. d.C.), cibi molto nutrienti (carne, interiora, midollo, latte, uova, legumi e vino).

Da “l’Eunuco” di Publio Terenzio Afro
(II sec.a.C.):

“Sine Cerere et Libero Friget Venus”

Dai “Remedia Amoris” di P.O. Nasone
(I sec.a.C.):

“Si sconsigliavano filtri che turbassero
l’equilibrio della mente e accendessero
i fuochi della pazzia furiosa”



Dall' "Ars amatoria" di Ovidio:

“Si prendano una bianca cipolla, inviata dalla città greca di Alcàtoo e l'afrodisiaca erba d'eruca, che viene dall'orto, e uova; si prendano miele dell'Imetto e i frutti che produce il pino dalle foglie aghiformi”

Quinto O. Flacco domandava se vi fossero selvaggina, pesce e ricci di mare sufficienti “per scaldarmi le vene fino alla mente, arricchirmi di nuove speranze, suggerirmi parole scelte e rendermi attraente agli occhi di una donna”

RUCOLA o RUCHETTA erba lussuriosa



- nome latino “*eruca sativa*”
- I Romani le attribuivano qualità magiche e la utilizzavano nei filtri amorosi, ritenendola il più potente tra gli afrodisiaci.
- Ovidio nella *Ars Amatoria* la chiamava “*eruca salax*” o *herba salax*” cioè erba lussuriosa, sconsigliata in caso di delusioni d’amore.
- Columella sosteneva: “l’eruca eccita a Venere i mariti pigri”.

MIRTO pianta dell'amore

- il medico greco Discoride lo riteneva efficace contro molte malattie
- Il mirto non solo era utilizzato per incoronare atleti vittoriosi ed eroi, ma anche per essere offerto agli sposi perchè proteggesse il connubio e assicurasse una prospera discendenza.
- Sacro a Venere per i Romani
- Le sue bacche venivano considerate il pepe dei poveri



LAMPASCIONI cipollacci di passione



- Ateneo afferma: “... Guarda per piacere quanta spesa si deve fare perché il lampascione si guadagni la sua fama: formaggio, miele, sesamo, olio, cipolla, aceto e silfio. Preso così com'è è cattivo ed è amaro”
- Lo chef più famoso dell'antica Roma, M. Gavio Apicio, ci ha lasciato, tra le molte, una curiosa ricetta. “Per coloro che cercano le gioie di Venere – spiegava nel suo “De re coquinaria” - lessare i lampascioni in acqua, poi, come si fa anche per le nozze, servirli con i pinoli, il succo estratto dalla ruchetta e pepe”.

PINOLI frutti del desiderio



Secondo Plinio il Vecchio, “spengono la sete, calmano i bruciori dello stomaco e vincono la debolezza delle parti virili”

- Apicio lo segnalava come uno squisito ingrediente per realizzare salse, carni e ripieni di sicuro successo. Insomma, un bel modo per unire l’utile al dilettevole.
- i Romani amavano il suo aroma anche nel formaggio

CIPOLLA lasciapassare per l'aldilà

- E' nata nel continente asiatico (in Iran o Afganistan). Nell'antichità godeva di grande reputazione presso gli Egiziani, dove la troviamo rappresentata nelle tombe dei faraoni in numerosi affreschi.
- Nella pratica culinaria romana la cipolla ebbe un ruolo importante anche fra gli afrodisiaci. Valerio Marziale ci ha lasciato addirittura un epigramma dedicato a questo ortaggio: "Non hai più forze, ed hai la moglie vecchia? Mangia, finché n'avrai l'epa satolla, montagne di cipolla".



AGLIO storico corroborante

- I Faraoni lo facevano somministrare abbondantemente agli operai addetti alla costruzione delle Piramidi ed Erodoto segnala che sulla Piramide di Cheope venne scritto il costo dell'approvvigionamento di aglio sostenuto per la sua costruzione.
- I Greci ne furono grandi consumatori, utilizzandolo sia come medicina che come condimento, arrivando addirittura ad aromatizzarci il pane.
- Sia Alessandro Magno che Giulio Cesare, dedicarono la pianta agli dei della guerra.



ZENZERO depuratore del corpo e dello spirito



- originario dell'Asia Tropicale, dal rizoma si ricava una spezia fortemente aromatica e piccante, che si racconta fosse molto cara a Confucio (V sec. a.C.) perché schiariva la mente ed eliminava le impurità
- I medici dell'antichità attribuivano molto valore allo zenzero: Dioscoride lo riteneva capace di scaldare e calmare lo stomaco; Pitagora lo considerava un antidoto al morso dei serpenti; Galeno per il sapore piccante lo classificava "caldo", come tutte le sostanze afrodisiache.
- I popoli arabi assumevano zenzero pestato con miele per rinvigorire le prestazioni sessuali.

MENTA fresco stimolante



- Il suo nome è collegato a quello della ninfa Minta che, secondo una leggenda narrata da Ovidio, ebbe la sfortuna di essere così bella da fare innamorare Plutone.
- Di essa scrissero Plinio e Marziale, mentre Apicio la usò a piene mani.
- Le spose romane per essere gradite agli sposi, ne intrecciavano i fusti fioriti ed odorosi nelle corone nuziali. Sempre a Roma, la menta era utilizzata per un rito contro la febbre. La menta era inserita tra gli afrodisiaci, e per la prima notte di nozze se ne distribuiva una grande quantità sul pavimento della camera da letto.

ASPARAGI omaggio a Venere



- Considerati altamente afrodisiaci dai Greci, mantennero il loro valore anche presso i Romani, tanto da essere dedicati a Venere.
- Giovenale ci ha lasciato la descrizione di un suo frugale pasto il cui menù comprendeva: «un capretto bello grasso ... qualche asparago di montagna, uova belle grosse».