



Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi

cerfit
Centro di Riferimento Regionale in Fitoterapia | www.cerfit.org



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Le spezie

Salute, alimentazione e ricerca



Saperi e sapori

Intersezioni tra medicina e cucina nel Medioevo

Prof. Donatella Lippi

Titolo originale: *Politiki kouzina* / Nazione: Grecia, Turchia / Anno: 2003

Durata: 108' / Regia: Tassos Boulmetis

Cast: Georges Corraface, Tassos Bandis, Basak Köklükaya, Ieroklis Michaelidis, Renia Louizidou, Stelios Mainas, Tamer Karadagli, Markos Osse

Produzione: Village Roadshow Productions, Greek Film Center, FilmNet, Cinegram S.A., ANS Production, Smallridge Investments, MC2 / Distribuzione: Lady Film

Segnalazioni: «*Un tocco di zenzero*» candidato ufficiale della Grecia per Premio Oscar 2005 come Miglior Film Straniero.

Il pepe... è piccante e brucia, proprio come il sole.

Il sale... va aggiunto nelle dosi necessarie per insaporire la vita di ognuno.

La vita, come il cibo, richiede sale...

La cannella... è dolce amara, proprio come una donna.

Sapori dolci e speziati possono essere mescolati in diverse maniere: combinati assumono sfumature particolari impossibili da trovare se usati da soli.

Quel che il nonno Vassilis insegna a Fanis



spèzie prov. e sp. especia; a. fr. espi-
ce, espesse, mod. épice; port. especie:
dal lat. SPÈCIES specie, col quale nome
vennero nei bassi tempi designati gli
aromi, come dire le specie per eccellenza,
le droghe speciali (v. Specie).

Miscuglio di aromi in polvere per con-
dimento di cibi o anche per uso di medi-
cina: altrimenti Spezieria.

Deriv. Speziàle; Spezieria (rum. spiterie,
prov. especiaría, fr. épicerie, sp. espe-
ceria, port. especiaría = b. lat. SPECIARIA).

DROGA (V legno secco) > SPEZIA

Aromata- profumi di *thumiamata* e l'incenso;

Condimenta- sostanze preservanti anche per
imbalsamazione;

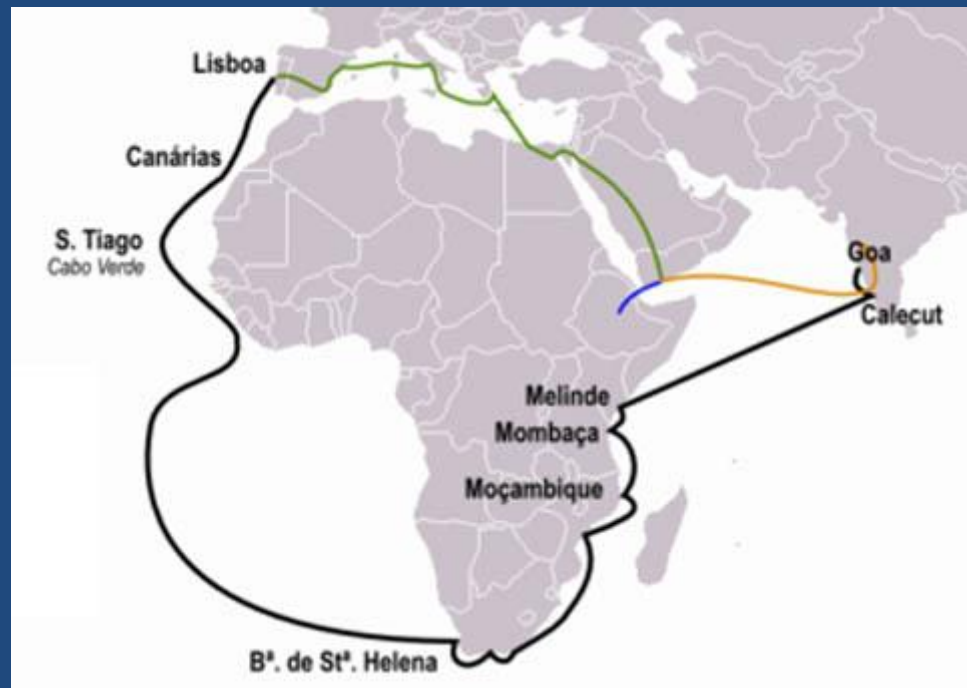
Theriaca- sostanze per comporre gli antidoti del veleno.

spèce sp. especie: = lat. SPÈCIES
 propr. *la figura esterna che si vede, l'aspetto,*
 l'apparenza, dalla base dell'ant. SPÈCIO =
 SPICIO guardo verso un oggetto, una mèta,
 che trae dalla rad. SPAC- |sscr. SPAÇ-, PAÇ-
 = zend. ÇPAÇ-, pers. CIPÂÇ-| vedere, guar-
 dare, che è nel sscr. paç-yâmi vedo, spa-
 ç-as [= lit. speg-as, ted. späh-er, gr.
 skop-òs) quei che osserva, che spia, e
 d'onde pure l'a. a. ted. spêh-ôn |mod.
 späh-en) osservare, spiare, speh-a esplora-
 zione, speh-ôm, spâh-i prudente, astu-
 to, non che, mediante trasposizione di ele-
 menti, il gr. skèp-tô e skop-êô guardo
 attorno, osservo, spio, skop-òs osservatore.
 Il processo ideologico per cui da « guarda-
 re » si viene a « specie » è il medesimo, per il
 quale il gr. eîd-ô vedo conduce a eîd-o-s
 specie (cfr. Micro-scopio, Necro-scopo, Oro-
 scopo, Scettico, Scoglio, Scopo, Spia, Vescovo).

[Alcuno pensa alla rad. SPIC- *pungere,*
 penetrare (v. Spiga), d'onde il senso di fig-
 gere la punta dello sguardo].

Forma, Apparenza o simili, altrimenti
Spezie; Immagine delle cose impresse nella
mente (cfr. *Idea*); Complesso delle note
essenziali, in cui molti individui conven-
gono [differente da *Genere*, che è il Com-
plesso delle note essenziali, in cui conven-
gono molte specie]. — « Fare specie » =
Fare impressione [quasi imprimere l'aspet-
to, la immagine di qualche cosa], e indi
Far meraviglia, Destare ammirazione.

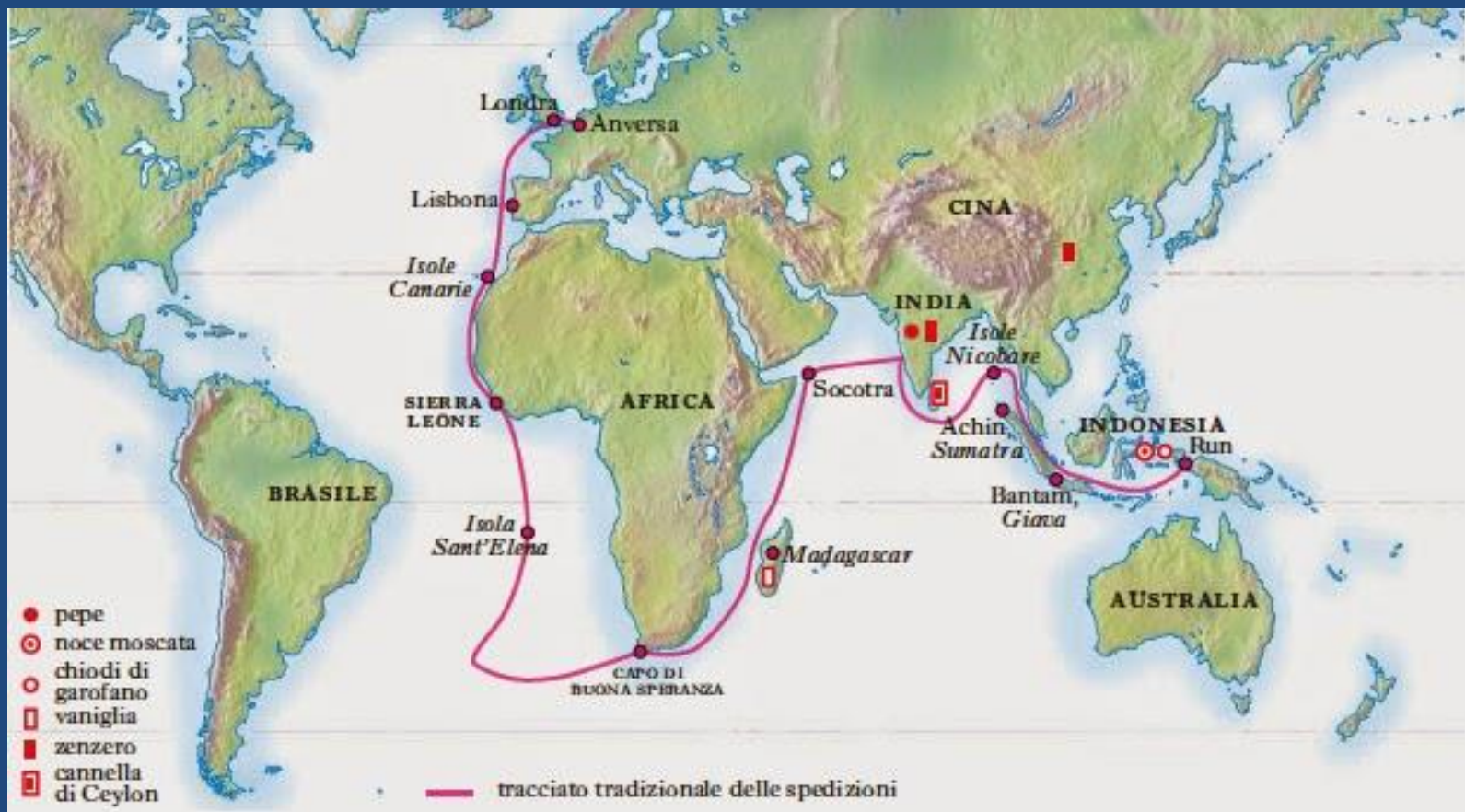
Deriv. Speziàle; Specifico; Specillo; Specioso.
Cfr. Aruspice; Aspetto; Circospetto; Cospetto;
Cospicuo; Dispetto; Espettazione; Ispettore; Per-
spicace; Perspicuo; Prospetto; Prospiciente; Re-
spiciente; Respettivo; Rispetto; Sospetto; Specchio;
Specillo; Spècola; Spettacolo; Spettàre; Spettro.



Ingegneria navale
Balistica

Monopolio portoghese





Lisbona > Capo di Buona Speranza > Oceano Indiano: Goa, Calicut e Cochin nel Malabar, sulla costa sud-orientale dell'India.

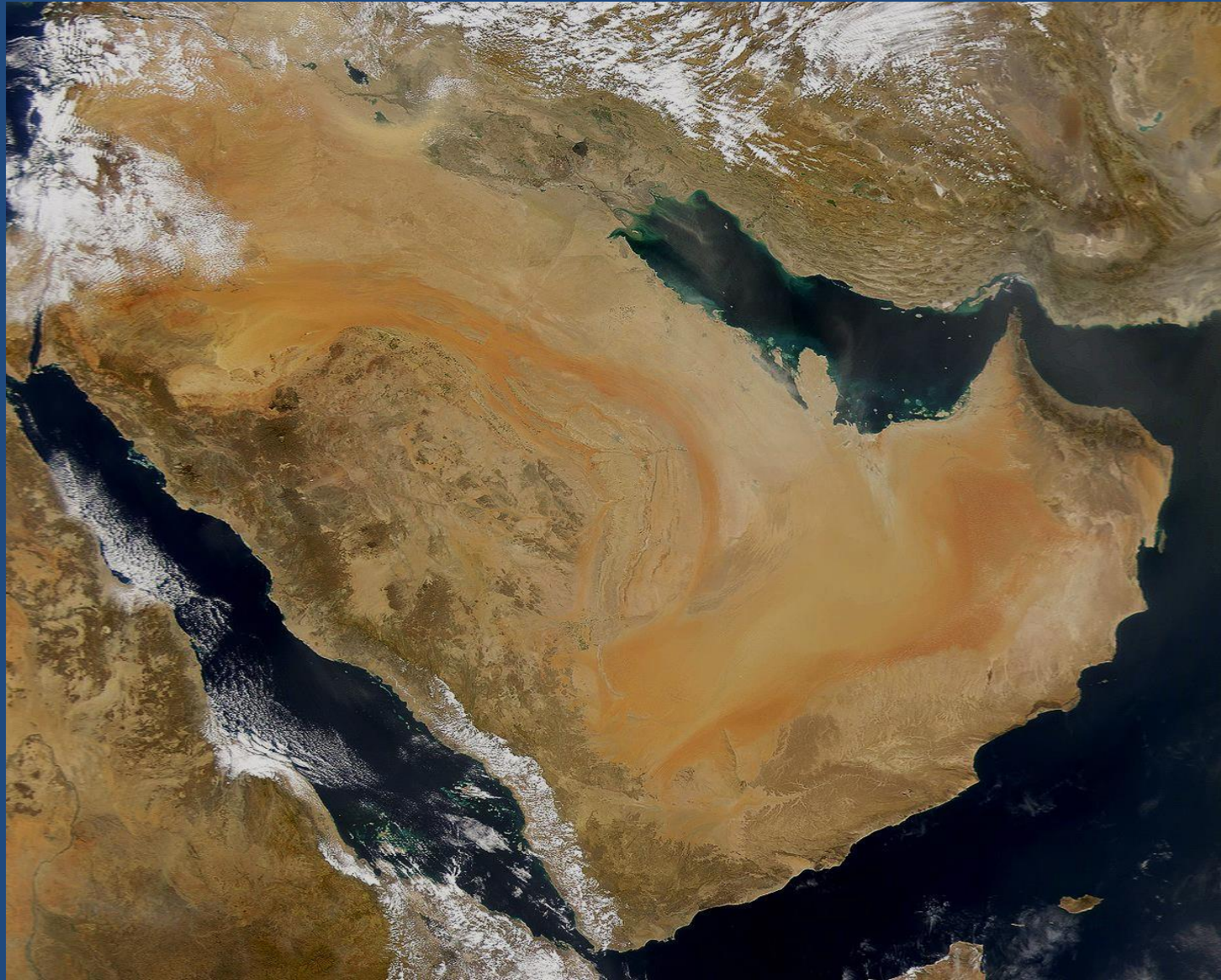
Circumnavigazione India e Ceylon > golfo del Bengala, stretto di Malacca, Mar di Sonda e Mar di Banda > "Isole delle Spezie", le Molucche.

«Degli astrologi vennero da luoghi orientali [...]. E aperti i loro tesori, gli offrirono doni, oro, olibano e mirra» (Matteo 2:1, 11)



Erodoto, Storie III, 111: «... Verso sud l'estrema regione abitata è l'Arabia, unico paese al mondo produttore di *incenso, mirra, cassia, cinnamomo* e *ledano*. ...Il cinnamomo lo raccolgono in una maniera ancora più straordinaria: ... sarebbero dei grandi uccelli a trasportare queste pagliuzze, che noi chiamiamo cinnamomo sull'esempio dei Fenici: tali uccelli lo porterebbero nei loro nidi fatti di fango su montagne scoscese e inaccessibili all'uomo.

E così gli Arabi hanno escogitato una astuzia: tagliano a pezzi, grossi il più possibile, le carcasse di buoi, di asini o di altri animali da tiro morti, e li portano in quei luoghi, posandoli non lontano dai nidi; poi si allontanano. Gli uccelli scendono velocemente in volo sulle carni e le trasportano nei loro nidi, i quali però non essendo in grado di reggere un tale peso, si rompono e precipitano al suolo; gli uomini accorrono e provvedono a raccogliere il cinnamomo; il cinnamomo lì raccolto arriva poi in tutti gli altri paesi.



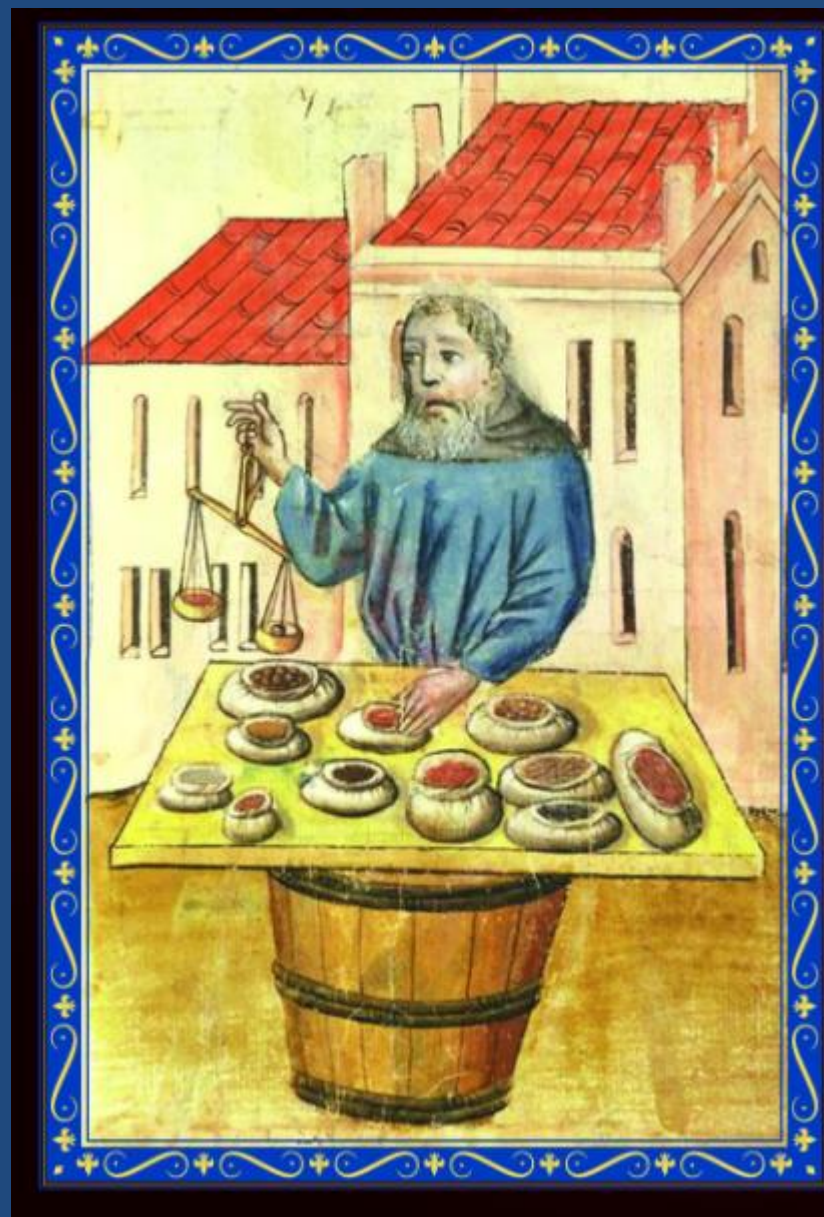
“E dopo aver cavalcato per due giorni egli trova il mare di Oman e sulla riva vi è una città che si chiama Ormuz, la quale ha un porto. E io vi dico che i mercanti vi arrivano dall’India con le loro navi, vi portano da ogni parte spezie e pietre preziose e perle e tessuti di seta e d’oro e denti di elefante e molte altre mercanzie; e in questa città essi le vendono ad altri uomini che poi le trasportano nel mondo intero, vendendole ad altri popoli. È una città mercantile molto importante; essa domina altre città e castelli fortificati, essa è la capitale del regno. Il re si chiama Ruemedan Acomat. A Ormuz c’è un grandissimo calore, poiché il sole è molto forte; e la città si trova sulla terraferma.”

Marco Polo, 1254 –1324, *Il Milione*

Ormuz, testa di ponte per il commercio di spezie fra l'Arabia, l'India e la Cina, in posizione strategica sull'omonimo stretto, tra il Golfo Persico e il Mare di Oman.

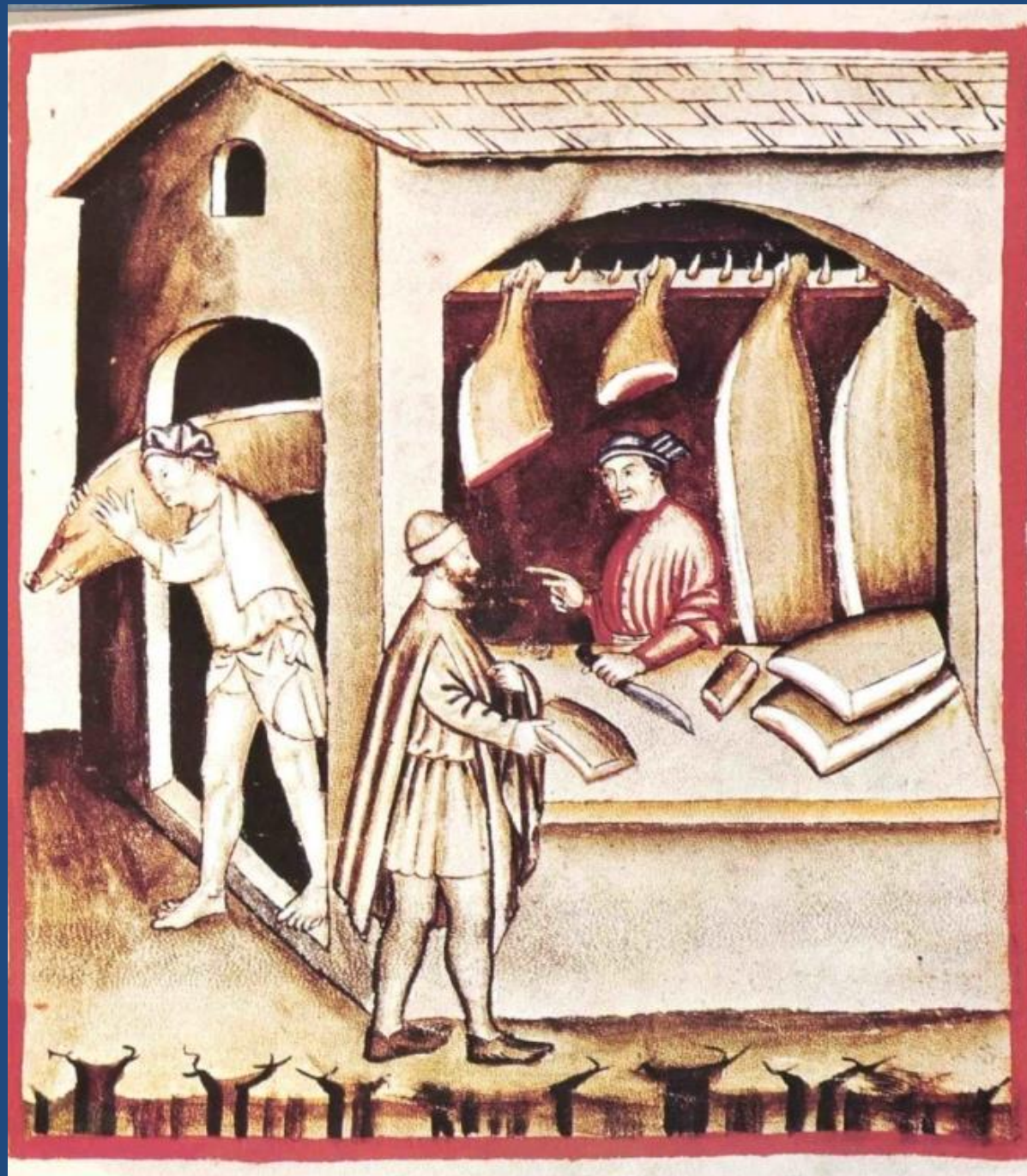


- Le spezie in nessuna epoca della storia europea hanno avuto un ruolo così rilevante come dal XIV al XVI secolo, assumendo una grande importanza in cucina per il loro numero, per la frequenza con cui venivano usate e per le quantità utilizzate.
- Mai più le spezie hanno contato tanto nel grande commercio internazionale.
- La ricerca delle spezie - al pari della ricerca dell'oro e dell'argento - spinse gli Europei alla conquista degli oceani e di altri continenti, stravolgendo la storia del mondo.
- Cosa giustificò un tale dispendio di energie?
- Non ci si è preoccupati molto del problema né gli sono state date risposte soddisfacenti...



1^ tesi: x conservare le carni o per nascondere il cattivo sapore. NO.

- a) elementi di conservazione erano sale, aceto, olio. Anche se alcuni testi sono ambigui, pur sapendo che si speziavano di più i patés preparati per esser mandati lontano che non quelli destinati a un pronto consumo, le spezie non hanno fatto concorrenza al sale e non è per il loro potere conservante che si accettava di pagarle molto più care.
- b) al di fuori delle salature, le carni erano mangiate fresche. I regolamenti municipali vietavano la vendita di quelle macellate da più di un giorno in estate o da più di tre giorni in inverno.
- c) chi mangiava carne conservata o avariata, non erano i signori e i ricchi borghesi che usavano le spezie, ma i poveretti che non avevano i mezzi per acquistarle.



2^ tesi: cucina speziata = strumento di distinzione sociale.

Tesi parziale, perché la funzione distintiva delle spezie non poteva essere preminente. Non basta che un prodotto sia raro per essere ricercato e procurare distinzione; bisogna che sia considerato superiore a quelli suscettibili di esercitare la stessa funzione. La birra poteva essere rara nei paesi delle vigne come il vino nei paesi senza viti, ma non era una bevanda più ricercata del vino, una bevanda aristocratica; per ragioni culturali complesse, era considerata inferiore al vino. Allo stesso modo, non era sufficiente che le spezie fossero più rare degli aromi del luogo per essere più care e per assumere un valore sociale.



3^ tesi: gli Occidentali importarono la cucina speziata dagli Arabi.

Toby Peterson: i libri di cucina occidentali sono tutti posteriori ai lavori culinari arabi, a cui si ispirano. Sono quei libri a diffondere la cucina speziata in Occidente dalla fine del XIII secolo.

Maxime Rodinson: certe ricette occidentali derivano dagli Arabi, maestri del traffico di spezie tra i luoghi di produzione e i porti di Egitto o Siria, dove le cercavano veneziani, genovesi e catalani.

NO. Uso è assai anteriore alle crociate (XI-XIII secolo), così come alla costituzione dell'impero arabo (VII-VIII secolo). La grande cucina romana, come noi possiamo conoscerla attraverso il trattato di Apicio, era già una cucina speziata: 80% delle sue ricette contengono pepe.



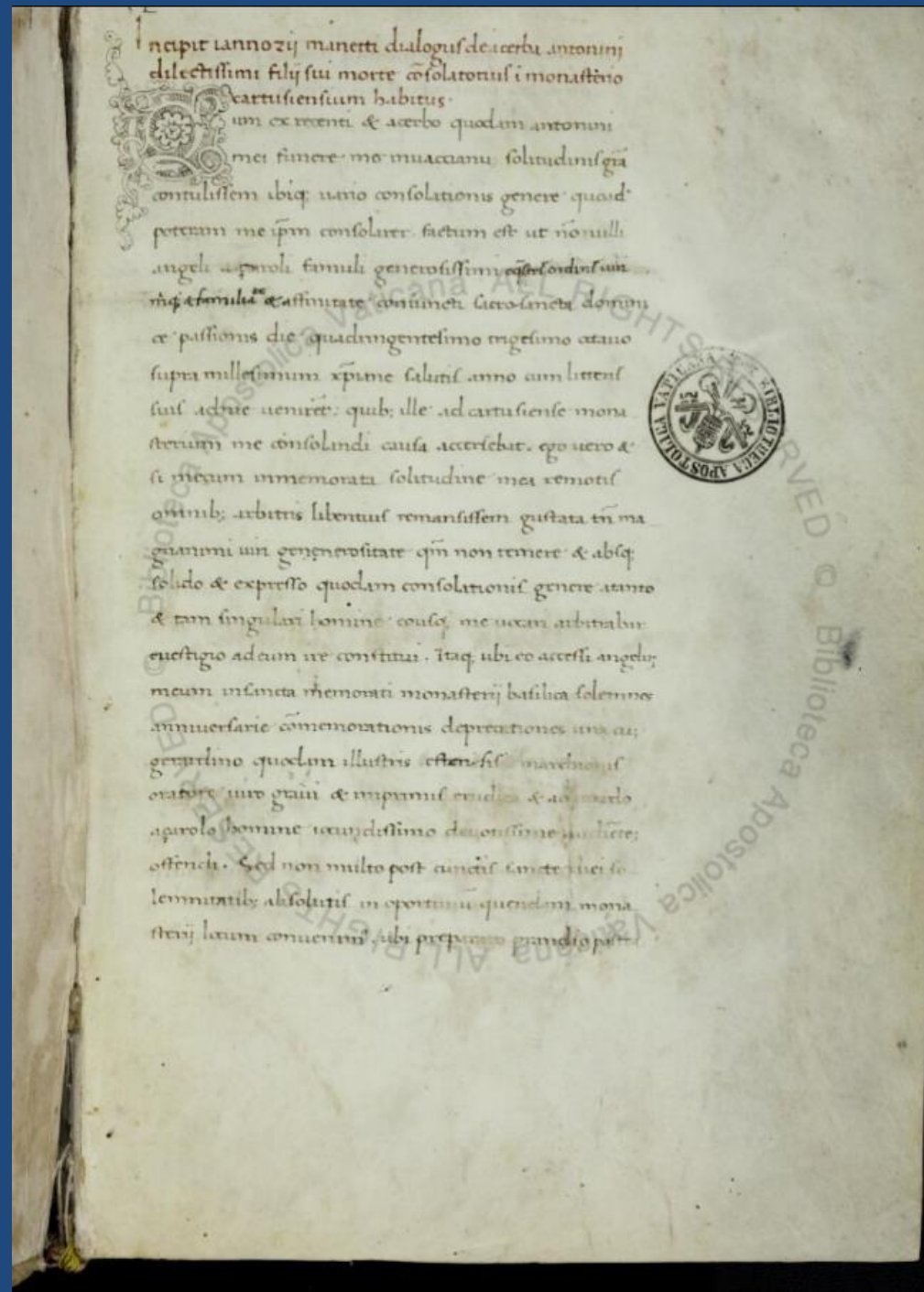
4^ tesi: spezie > importanti economicamente e socialmente perché avevano molte virtù medicinali. Infatti tra le spezie importate dall'Oriente molte non avevano alcuno scopo culinario ma solo funzione terapeutica.



Magister Collinus (Colin), La bottega dello Speziale, affresco, fine XV inizi del XVI secolo, Aosta, Castello di Issogne.

Opusculum de saporibus - Maino dei
Maineri (ante 1368):

«Le salse [...] hanno
una natura medicinale
e, di conseguenza,
coloro che sanno le
rifiutano del tutto nel
regime di salute,
perché per conservare
la salute ci si deve
astenerne da tutte le
cose medicinali».

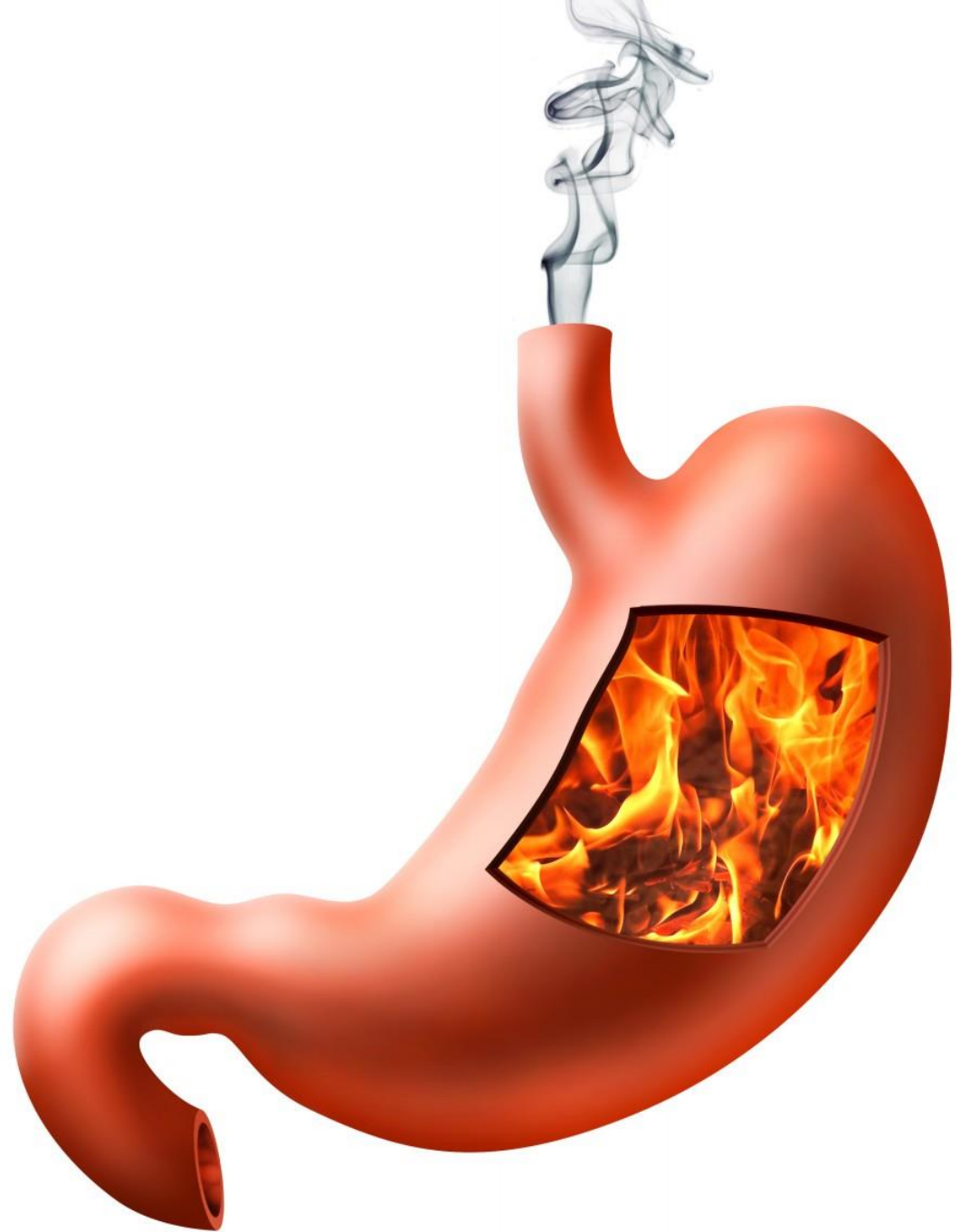


La funzione medica delle spezie è storicamente antecedente all'uso per condire il cibo.

B. Laurioux: ogni spezia impiegata in cucina alla fine del Medioevo era stata inizialmente importata come medicina, prima d'esserlo per insaporire gli alimenti.
Ma questi prodotti farmaceutici, erano utilizzati in cucina per motivi terapeutici o per fini puramente gustativi?



Dal XIII secolo
all'inizio del XVII i
medici
raccomandavano le
spezie nel
condimento delle
vivande per renderle
più digeribili.



Aldobrandino da Siena, *Régime du corps* (1256): la cannella ha il merito «*di aiutare le facoltà del fegato e dello stomaco*» e di «*aiutare a cuocere bene la carne*».

Allo stesso modo lo zenzero «*ha capacità di aiutare lo stomaco freddo [...] e aiuta a cuocere bene la carne*», i chiodi di garofano «*aiutano le facoltà dello stomaco e del corpo, [...] debellano la ventosità e i cattivi umori [...] generati dal freddo, e aiutano a cuocere bene la carne*».



MODENA, BIBLIOTECA ESTENSE UNIVERSITARIA, MS. ALFA L.9.28, LAT. 993

Tractatus de herbis, Venditore di cannella, c. 36 v.

(su concessione del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali.
Foto Roncaglia)

Bartolomeo Platina, *De honesta voluptate ac valetudine*, 1474, “*dissipa e scaccia le ventosità dell’intestino ed è diuretico*”.

Castore Durante, *Il tesoro della sanità*, 1586: pepe catalogato come frutto, inserito tra la pera e la noce moscata, e si sottolinea che

il “*pepe bianco nasce in una pianta e il nero in un’altra, stessa differenza che c’è tra la vite bianca e quella nera e che, per la teoria degli umori, essendo caldo e secco, nuocerà alle persone che sono di costituzione calda e che provengono da paesi caldi in quanto infiammerà il sangue di chi lo assume*”.





ENVOVO RECEPTARIO COMPOSTO DAL
FAMOSSISIMO CHOLLEGIO DEGLI
EXIMII DOCTORI DELLA AR
TE ET MEDICINA DEL
LA INCLITA CIP
TA DI FIREN
ZE

IMPRESSO Nella inclyta Cipta di Firenze per la compagna
 del Dragho adi. xxi. di Gēnaio. M. CCCC LXXXV III
 Ad instantia delli Signori Chonsoli della uni,
 uersita delli speriali: El segno dellaqua
 le sipone in questa presente
 charta.



Die xxij Aug. 1560.

21

D. Cechi No

OPTIMI, MAXIMIQ; DEI, MUNICI, e
Jssmi Ducis Florentia, et Senarum mandato
et confirmatione electi, ac assumpti, a Consulib;
Artis Medicor, Aromatarior, ad
custodiā et salutē humanor
corpor, vigilanda, medio
Examine finto
Exercitantes
Arti medicina
Ex frs ingi Dni Doctoris i Artē V

Libro de Medicis Ceruaci e Spezziali 1711

C. 6.

E

E

Catalogo
dei
Farmacisti

Matricolati dall' S. S. R. Collegio Medico di Firenze
coll' indicazione del risultato dei Loro Esami pel conseguimen-
to della Matricola in detta Professione dal Primo
Gennajo a tutto Dicembre 1850

Ricettar
p. Gli
Speciali



A GLI SPETTABILI
SIGNORI CONSOL DEL
l'arte & università de medi
ci & speciali della Cit
tà di Firenze.

IL COLLEGIO DE MEDICI S.

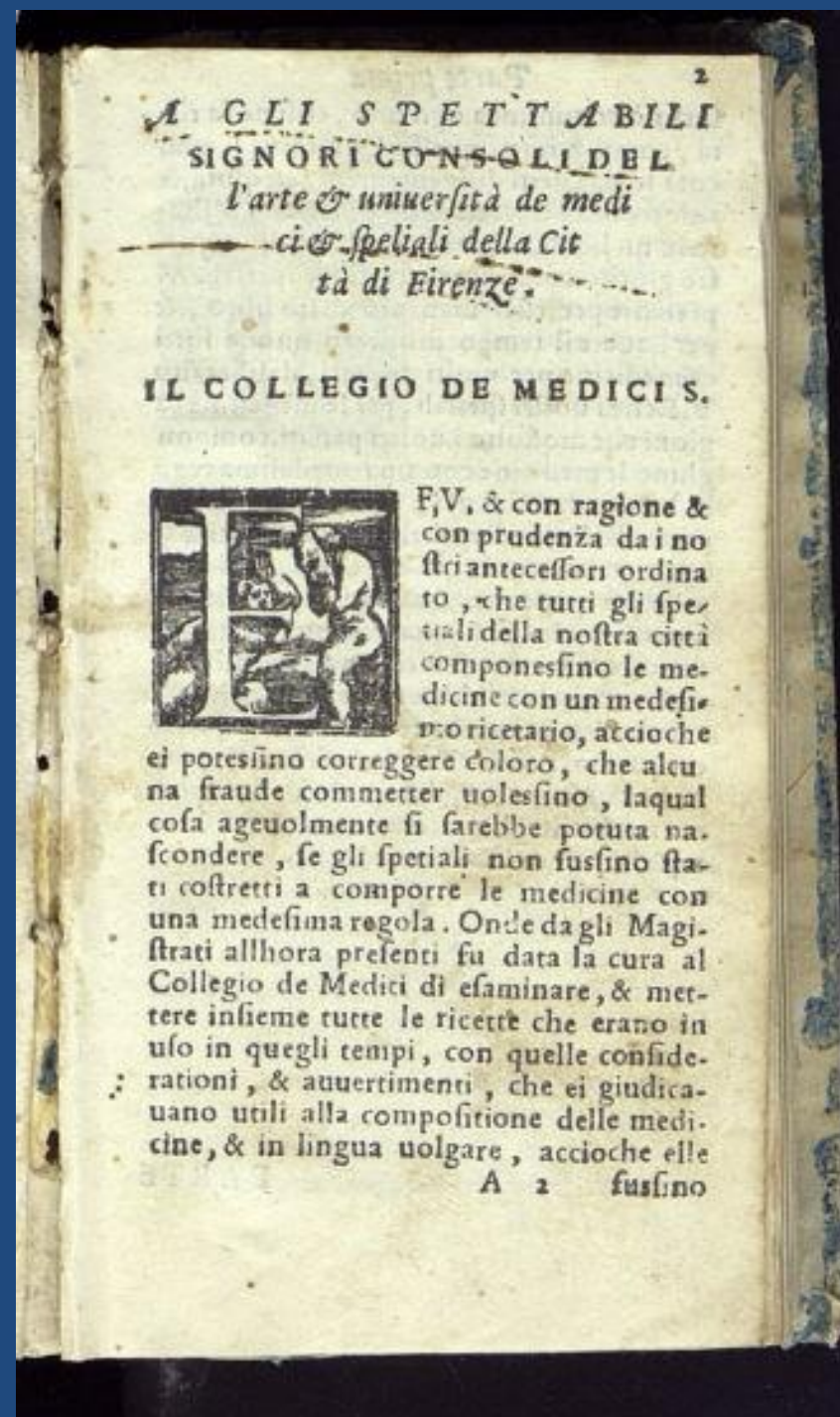


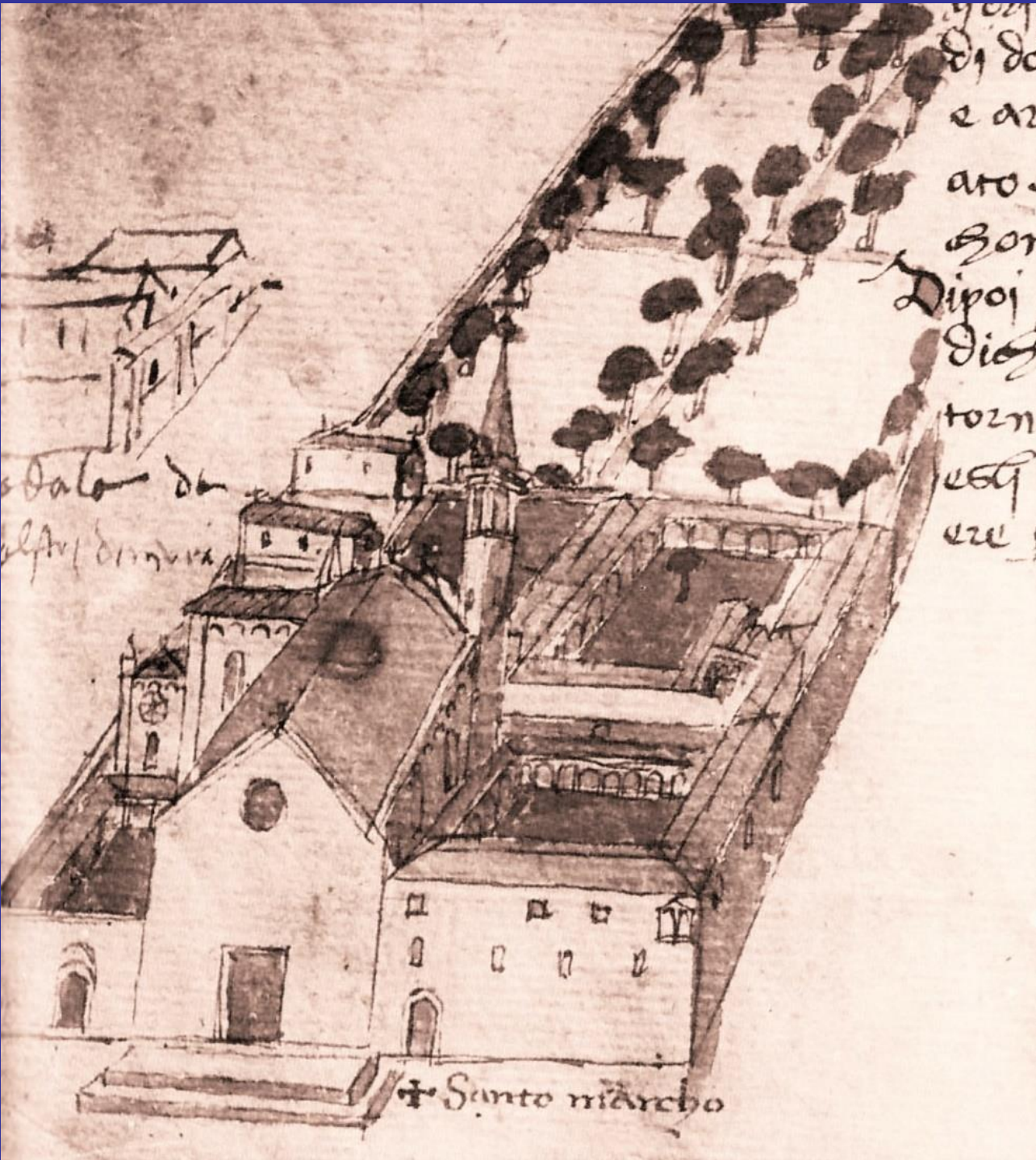
F.V. & con ragione &
con prudenza da i no
stri antecessori ordina
to, che tutti gli spe
ciali della nostra città
componessino le me
dicine con un medesi
mo ricettario, accio che
ei potessino correggere coloro, che alcu
na fraude commetter volessino, laqual
cosa ageuolmente si farebbe potuta na
scondere, se gli speciali non fussino sta
ti costretti a comporre le medicine con
una medesima regola. Onde dagli Magi
strati allhora presenti fu data la cura al
Collegio de Medici di esaminare, & me
tere insieme tutte le ricette che erano in
uso in quegli tempi, con quelle conside
rationi, & auuertimenti, che ei giudica
uano utili alla compositione delle medi
cine, & in lingua uolgare, accioche esse

A 1 fusino

A queste figure era riconosciuto il diritto di manipolare i prodotti esotici per ricavare:

- medicamenti o veleni;
- profumi e trattamenti di bellezza;
- preparati di pasticceria indispensabili ai cuochi: mostarde, gelatine colorate, canditi e marzapane;
- colori per tingere panni o pelli;
- inchiostri per decorare le miniature.





Istituita da frate Antonino e Cosimo il Vecchio, negli anni in cui quest'ultimo decise di far ricostruire il complesso monastico di San Marco. 1450- farmacia aperta anche al pubblico.

«FONDERIA E FARMACIA
/ DI S. MARCO»



Della sua produzione divennero famosi un alchermes, apprezzato da Lorenzo il Magnifico, e l'acqua antisterica.

1498- elisir stomatico, liquore domenicano, tisana, elastina e sciroppo di pino silvestre.

1700 : acqua di rose: «Grazie alla particolarità delle singolari Rose di Bulgaria, dalle quali è direttamente distillata, l'acqua di rose è miracolosa per ritardare i tristi prodromi della vecchiaia: le rughe. Intiepidita a bagnomaria ridà agli occhi stanchi brillantezza e vivacità».



1221- Domenicani > Santa Maria delle Vigne



Ospedale di S. Paolo (XIII sec.), ospizio per pellegrini, amministrato dai terziari francescani e poi ospedale. Dal 1451 sotto la direzione dei Buonomini di San Martino, ampliato; eretto il portico.

1221-1457 solo infermeria



1508- spezieria
lato SW chiostro grande



«1542. Principio dell'amministrazione della spezzieria. Vi si pone il primo libro di Entrate e Uscite. Sul primo vi tenevano i padri uno **speciale secolare**» (ASMN I. A.30, p. 300).

1590 primo frate speciale frate Antonino

Maggio 1592: [i padri del consiglio conventuale] *statuerunt et decreverunt in primis multis rationibus adductis ne amplius in conventu nostro exerceretur **ars aromataria pro sublevandis infirmorum fratrum necessitatibus**, sed quod conventus ad antiquam consuetudinem rediret nempe medicinas aliaque infirmantibus necessaria ab extraneo aromatario expectando* (ASMN I. A.7, f. 30r).

Aromatario (e speciale) non entra nell'ordinaria legislazione e pratica dell'ordine (v. lettore, cantore, sacrista), ma nonostante questa contraria provvisione, la tradizione si affermò, con una imponente officina farmaceutica, vicina all'infermeria conventuale, con servizi offerti anche all'esterno.

1609-Fra' Feliciano esercita l'*aromateria*, con facoltà di comporre medicine e senapismi



Francesco d'Antonio Carletti, post 1600: Spezieria granducale



Pistoia

È dal Palazzo dei Vescovi a Pistoia che è documentato il contenitore da spezie e/o medicinali, attualmente più antico (XIII secolo), ovvero un probabile albarello in maiolica tipo Raqqa proveniente dall'area siro-egiziana¹⁴. Il dato risulta particolarmente interessante in quanto testimonia in epoca basso medievale l'arrivo dal Medio Oriente di spezie trasportate e vendute all'interno di specifiche forme vascolari (si tratta anche in questo caso di un albarello) che potevano essere poi reimpiegate una volta terminata la loro funzione primaria.

Alchermes liquido

< ar. القرمز , **al-qirmiz** - verme > usata contro i vermi

Recipe. Sugo de' pomi fresco libbre 4

Zucchero fine libbre 2

*Si chiarisce il zucchero col sugo,
e si tiri a cottura di siroppo*

Acqua vite libbre 2

Cannella scropoli 8

Garofani scropoli 4

Noci moscade n.2

Vainiglia scropoli 2

Cocciniglia once ½



Si acciacchi il tutto e si ponga nell'acqua vite infusione per tanto che abbi tirato fuori colore e odore, si coli e si aggiunga al siroppo di sopra scritto che così sarà fatto un buono e perfetto stomatico e corroborante.

**Cucina? Medicina? > Farmaci vs Integratori e
Fitocosmetici**

*Casia, amaraco, amomo, aneto e costo
e nardo e timo ogni egro cor restaura,
abrotano, serpillio ed elicriso
e citiso e sisimbro e fiordaliso.
Havvi il baccare rosso, in spiaggia aprica
nato a spedir le membra in lieve assalto;
havvi la spina arabica e la spica,
che più groppi di verghe estolle in alto;
d'Etiozia il balan qui si nutrica,
colà di Siria il virtuoso asfalto;
spunta mordace il cinnamomo altrove
e la pontica noce a piè gli piove.
Tra i più degni germogli il panaceo
le sue foglie salubri implica e mesce
e'l terebinto col dittamo ideo,
da cui medico umor distilla ed esce;
e col libico giunco il nabateo
e d'India il biondo calamo vi cresce.*

**Breve e il passo che fa sconfinare l'*Hortus sanitatis* > *Hortus voluptatis* dove,
nell'orientale giardino di Venere...**

*Chi può la serie annoverar di tante,
ignote al nostro ciel, barbare piante?
Fumante il sacro incenso erutta quivi
d'alito peregrin grati vapori;
scioglie il balsamo pigro in dolci rivi
i preziosi e nobili sudori;
stilla in tenere gomme e'n piante vivi
i suoi viscosi e non caduchi umori
Mirra, del bell'Adon la madre istessa,
e'l bel pianto raddoppia, orch'ei
s'appressa.*

N. Machiavelli, *Clizia* (1525): aggiunte al satirione e alla cipolla per preparare il vecchio Nicodemo alla giostra amorosa che lo attende

Pirro. Che nome bizzarro è cotesto?

Nicom. Egli ha più bizzarri i fatti; perchè gli è uno lattovaro, che farebbe, quanto a quella faccenda, ringiovenire un uomo di ottanta anni, non che di settanta, come ho io. Preso questo lattovaro, io cenerò poche cose, ma tutte sustanzievoli. In prima una insalata di cipolle cotte; di poi una mistura di fave e spezierie.

Pirro. Che fa cotesto?

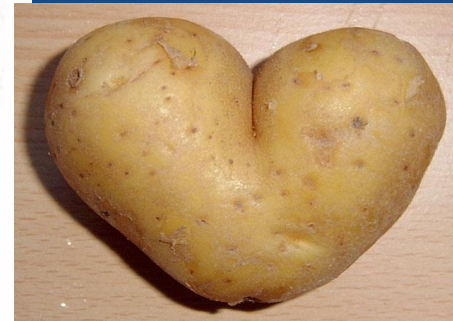
Nicom. Che fa? Queste cipolle, fave, e spezierie, perchè sono cose calde e ventose, farebbono far vela a una caracca Genovese. Sopra queste cose si vuole uno pipione grosso, arrosto così verdemezzo, che sanguigni un poco.

Pirro. Guardate, che non vi guasti lo stomaco, perchè bisognerà vi sia masticato, e che voi lo inghiottiate intero; non vi veggo io tanti, o sì gagliardi denti in bocca.

Bartolomeo Boldo, nel *“Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono”* (1576): *“il pepe negro buono alli uomini ma nocivo alle donne che vogliono vivere castamente”* ... per favorire il risveglio di spiriti assopiti, vino + zafferano e coriandolo.

Ragionamenti sopra l'Amomo, e Calamo aromatico venato di Malaca di Cecchino Martinelli. Venezia 1604: pepe nero, cardamomo e zenzero x rinvigorire inappetENZE veneree.

Perché le erbe e le spezie facciano effetto se ne raccomanda un uso frequente; è da ingenui pretendere che alla prima spolverata di cannella sulla torta di mele la libido si impenni. Un tempo si credeva che ogni novità alimentare che giungeva da litorali remoti possedesse una carica erotica; se ciò valeva persino per le patate provenienti dal Nuovo Mondo, a maggior ragione godevano di questa fama le spezie aromatiche di quello che allora era chiamato il Lontano Oriente.

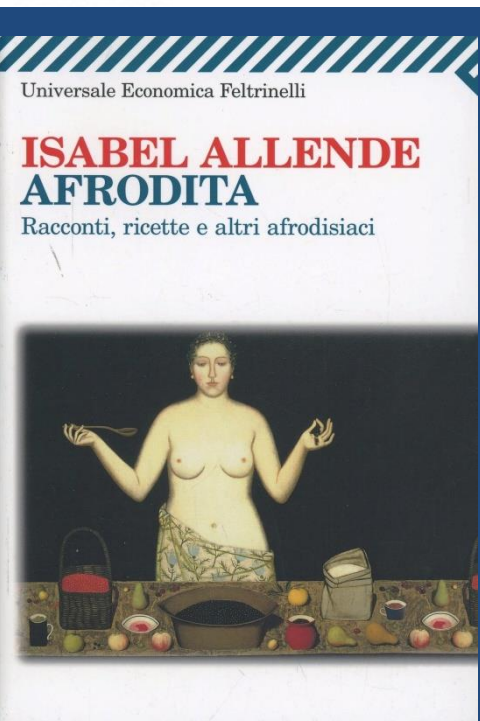


Ma in questi tempi in cui il mistero della distanza è svanito

sono poche le

cose che possono sorprenderci o eccitarci ed esigiamo quindi afrodisiaci sempre più sofisticati: aggeggi elettrici e spettacoli, dal vivo o in video, più vicini alla pornografia che all'arte dell'erotismo. La pornografia è metodo senza immaginazione; l'erotismo è ispirazione senza metodo.

Le piante sono afrodisiaci sottili e, come l'amore, agiscono senza schiamazzi, con discrezione e alla lunga distanza. Come non averne fiducia se tutta la farmacopea moderna si basa su di esse?



Le erbe e le spezie sono l'anima della cucina...

Grazie per l'attenzione