



Rendiconti
Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL
Memorie di Scienze Fisiche e Naturali
121° (2003), Vol. XXVII, t. I, pp. 155-158

FRANCESCO M. CHIANCONE *

Dall'Herbario Nuovo di Castore Durante: interventi sulle piante nel '500 **

Nel '500 si interveniva sulle piante in vari modi, poco noti e curiosi, oltre che con gli innesti; lo si evince dall'Herbario Nuovo di Castore Durante in una mia ricerca sulle piante che giungevano allora sulle mense.

«A far la lattuga bianca si asperga nel mezo della rena, e si leghino le foglie. E per farla più soave, e odorate, mettendo il seme della lattuga nel seme del cedro, ovvero tenendola a mole in acqua odorata per alquanti giorni, e per seminarla, e inacquandole quando son trapiantate con vino melato la sera, e la mattina carpandole, acquistano grato sapore». Nella lattuga si legge ancora: «A far che la lattuga habbia radice di rafano, e delle ramoracce, prendesi una bacca di sterco di capra, o di pecora, e foratala con una subbia vi si metta dentro il seme della radice, o di ramoraccia, e di lattuga, e quella bacce involtata di stabio si metta poco sotto terra, e dato di sopra un poco di stabio si adacqui».

Queste pratiche si ritrovano, molto più numerose e varie e intriganti per avere frutti dolci, profumati e più grossi. Qualche breve riferimento: «Il seme della ramoraccia fa la radice molto grata al gusto, e volendo havere dolci si mette il seme due giorni avanti che si semini in infusione con vino melato, o in succo d'uva passa ovvero in acqua inzuccherata, e seccati i semi si gettano in terra». Anche le mandorle «seminasi tenendole a molle in acqua tepida alquanti giorni ... o sol una notte in acqua melata».

Sulle mandorle si interviene in vari modi e per scopi diversi: «Per fare le amandole grosse si pigliano tre o quattro noccioli di mandorle e si legano stretti, poi si mettono in un vaso pieno di terra di basilico: ma in modo che questo vaso habbia nel coverchio un buscio per il quale habbia a uscir fuori, il germine di quei

* Docente di Fisiologia umana. Via Castellini 13, 00197 Roma.

** Memoria presentata dal Socio Antonio Graniti.

noccioli, i quali si uniranno a fare un arbore, e a suo tempo farà i frutti assai grossi».

Vengono suggeriti due modi diversi per avere i persichi grossi; uno ripete quello delle mandorle con tre noccioli legati insieme, ma piantati in un vaso di stabio e il coperchio col buco «per il quale i germini sia sforzato ad uscire»; nell'altro «si levano i più piccioli, e languidi, che così quei che restano, havendo più nutrimento, diverranno maggiori».

«Per fare un cotogno di smisurata grandezza, vi si mette dentro un seme di rapa, riempiendo, e atturando bene il buco, dove è passato il seme». Per fare «un porro di smisurata grandezza ... mettili dentro forando il capo con uno stecco di legno, un seme di rapa, overamente di cocozza, e chiudendo il bugio con un calamo sotterrarlo».

Si possono ottenere «persichi scritti, se scrivendo o facendo figura nella sua animella e poi rimettendola nel suo nocciolo, e ricoprendolo di frondi si seminerà». Non è detto come è nata «una sorte in Italia artificiosamente fatta da gli Agricoltori, chiamate pesche mandorle: perché invece di nocciolo hanno una mandorla simile alle altre mandorle».

Un cenno al trapianto dei persichi: i frutti «nasceranno belli e fruttiferi se subito mangiati si seminino gli ossi lasciatagli un poco di carne in buon terreno non più giù, che tre dita, voltando la cima in giù, e in capo di duo anni si trapiantano un poco discosti l'uno dall'altro perché meglio si possano difendere dal calore del sole, ma perché questa pianta s'invecchia, bisogna insitarla nel pruno o nella mandorla amara, e bisogna alle radici dar la feccia del vino».

Ancora sulle mandorle: «Fannosi le mandorle diventar dolci, se scavato il tronco dell'albero; si pertugia poscia quello nella più bassa parte fino alle medolla e lasciasene scolare fuori bene l'humore, che ne destilla. È per contrario le dolci diventano amare, se quando son gioveni gli alberi, si lasciano pascere le cime dal bestiame». Stupefacente! Non manca l'avvertenza: «Bisogna guardar le amandole dallo stabio de i cavalli percioche o le secca, o le fa sterili».

Torniamo agli ortaggi e alla lattuga romana. «Senz'esser trapiantata, non riesce bella ne' buona se non per le oche, e per la gente vile»; se «tirangli la terra attorno, e così in breve tempo non solamente si serrano le foglie insieme, ma diventano di dentro via bianche e tenerissime da mangiare, e veramente tutte l'altre specie più delicate e più piacevoli al gusto fanno tutte il gambo bianco, pieno di latte». «Per far le foglie della lattuga romana più tenere si circondino di stabio, e si adacquino spesso, overamente si leghino due giorni avanti».

I semi della rapa non vengono divorati da bruchi e da pidocchi «mescolando assai fuligine col seme quando elle si seminano: overo infondendo prima il seme per una notte il succo di semprevivo». «Il che per cosa provata da lui affermò efficacemente Columella», aggiunge il Mattioli, ed ancora: «Le rape, e parimente il raphano (secondo Teofrasto etc.) amano il freddo, il quale non solamente le fa dolci, ma l'ingrossa assai, facendo entrare il vigore più nelle radici, che nelle foglie», ma non si sa come.

Dei poponi il Durante scrive: «Nasceranno i Meloni più grati al gusto e più soavi, se s'infonderanno i loro semi per tre giorni in latte, o in vino melato. e poi asciutti si seminino». Nel Mattioli: «... disse Plinio che lasciandosi discorrere i fiori de i cocomeri nel pertugio di una canna, ovvero di un altro strumento in lungo pertugiato, vi crescono dentro di mirabile lunghezza». Questi semi «per lungo circuito d'anni hanno sempre prodotto i Cocomeri lunghi».

Sulla natura dello scorodopraso i due Autori sono d'accordo. Il Mattioli scrive: «Non si ritrova fra gli antichi ... chi habbia scritto dello scorodopraso cosa alcuna. Et però s'imaginò Marcello Virgilio Fiorentino che non fosse pianta prodotta naturalmente dalla natura, ma più presto fatta con artificio de gli hortolani»; con quale artificio? Che il Fiorentino avesse errato lo conferma lo stesso Mattioli: «... l'ho veduto io in Padova, e in Vinegia, e parimente per le campane e in più luoghi d'Italia». Nel Durante: «È in mezo fra l'aglio, e del porro. Ha virtù mista dell'aglio e del porro».

Alla voce Zucca l'esplicito avvertimento: «se una donna, specie se in periodo mestruale, tocca o soltanto guarda la pianta, le impedisce di crescere».

«Le zucche, che s'usano la state ne i cibi sono di tre sorti, lunghe cioè, tonde, e sticciate ... queste forme nelle zucche si possono fare con il seme di una sola zucca, perche togliendosi il seme dal collo, nascon lunghi, prendendosi quei del corpo, nascon tonde, e seminandosi quelle del fondo, si fanno piatte, e sticciate: e molto atte quando son secche a tenervi dentro vino, olio e altri liquori. Volendosi che venghino oltra misura grosse seminasi il seme di mezo con la punta in giù verso la terra, ma guardasi bene che non si accostino le donne ... Amano le zucche maravigliosamente l'acqua: imperò mettendogli sotto un vaso di acqua ben largo, e capace, discosto una spanna, si dilunga in una notte fino all'acqua, e così si può far venir di mirabile lunghezza. Nascono le zucche senza seme, e avanti che se ne pianti il seme, si tiene nell'olio del sesamo ... Diventeranno purgative le zucche, macerando per ventiquattr'hore insieme con Reubarbaro, Agarico, e Scamonea il lor seme, e poi seminandolo, e parimente macerando i detti semi in qualche cosa odorifera, haveranno le zucche quell'odore, tanto cotte, quanto crude. Piantata la zucca nella cenere dell'ossa humane, e irrigandola con olio farà in nove giorni il frutto».

Curiosi e interessanti i modi di preparare le zucche, quelle Indiane comprese «da serbar per il verno», ma di questo ho già scritto nel lavoro inedito: «A tavola con Castore Durante. Alla ricerca di cibi e sapori nel 500».

Una particolare forma di innesto potrebbe essere considerato l'inserimento del seme di una pianta nel seme di un'altra, una specie di 'innesto fra semi'.

Nelle *Tabulae Phylosophicae* che Federico Cesi pubblicò in appendice al «Tesoro Messicano» si trovano ripresi alcuni aspetti di quanto abbiamo letto nell'Herbario del Durante suo coevo (1529-1590) e umbro di Gualdo Tadino, legato alla sua terra da un affetto viscerale, sì che non tralascia occasione per ricordare le piante che ha visto o raccolto in quelle campagne da ragazzo, prima di diventare

medico famoso a Roma. Nel notissimo erbario di Pietro Andrea Mattioli (1500-1577) non ho trovato cenni al tema oggetto di questa breve Nota, sia nei riferimenti agli antichi scritti di Galeno, di Dioscoride e di Plinio, sia nella diffusa trattazione che egli fa di ogni pianta e delle sue virtù. Il Durante ne parla come per registrare usi e costumi del suo tempo, alla stessa maniera di come riferisce delle varie credenze sulle proprietà di ciascuna pianta per l'impiego in campo terapeutico.