

*Varia*

## SALIVA, PORPORE E VINO IN PLINIO

LIVIA RADICI

Docente di Didattica dell'Italiano presso la S.U.P.S.I.

Università del Canton Ticino (Svizzera).

Dottore di ricerca e borsista post-doc in Filologia Classica-DICAM

Università di Messina, I

### *SALIVA, PURPURAE AND WINE IN THREE PASSAGES OF PLINIUS: SOFISTICATION PRACTICES AND NEGATIVE EFFECTS ON HUMAN HEALTH*

*The study examines the meaning of the word saliva in three passages of Plinius (IX 128, XIV 61, XXIII 40), relative to purpurae and to vinum.*

*Starting from the approximation with which the word saliva is translated into modern languages, the author implies new referrals, never used so far, coming from the medico-scientific (Celsus, Plinius, Fronto) and poetic texts (Lucretius, Plautus).*

*The pathway cross the link between wine and medicine, through the sophistication practises and the negative effects on human health (marble, chalk, charcoal, dangerous even for healthy individuals; use of sea-water, upsetting stomach, bladder and nerves; resins add-ons causing headaches and dizziness). The innovative conclusion is that in the passages examined the word saliva means sucus (natural substance): the same that allows purpurae to survive up to fifty days without any other external food and to the must to reach his vires (to become wine) thanks only to the fermentation process. An uncontaminated wine either from other wine types either from additives offers the guarantee of absence of nuisance to the human health.*

In più luoghi della *Naturalis Historia* Plinio fa riferimento alla *saliva* sia umana che animale, indicando le patologie per le quali il suo impiego si rivela risolutore.

*Key words:* Saliva - Wine - Sophistication Practises - Human Health

In particolare, la saliva umana è fatta rientrare tra “i rimedi dell’uomo che possono giovare all’uomo”<sup>1</sup>, cioè tra le parti del corpo umano che, senza giungere all’abborrito cannibalismo, possono essere utili in presenza di specifici problemi di salute<sup>2</sup>.

Questo liquido corporeo<sup>3</sup> è ritenuto efficace, infatti, per un largo spettro di patologie: è un antidoto contro il morso dei serpenti<sup>4</sup>, cura la sterilità femminile<sup>5</sup>, blocca la fuoriuscita di foruncoli<sup>6</sup>, libera dalle inquietudini<sup>7</sup>, è impiegato nella profilassi dell’epilessia<sup>8</sup>, nella cura di scrofola, parotite e ascessi cutanei<sup>9</sup>, nelle infiammazioni oculari<sup>10</sup>, nella cura della cisposità degli occhi<sup>11</sup>, è efficace contro impetigine (*impetigo*)<sup>12</sup>, psoriasi (*lepra*) e malattie dermatologiche (*lichen*)<sup>13</sup>. La saliva è addirittura utilizzata, in forma di sputo per estromettere corpi estranei dall’orecchio<sup>14</sup>.

Anche della saliva animale Plinio ricorda in vari punti l’utilità: la *saliva delle ranae*<sup>15</sup> e la *saliva equi* sono rimedi contro la tosse<sup>16</sup>; il *limus salivae* del cane rabbioso è un vaccino contro la rabbia<sup>17</sup>; la saliva delle lumache (*coclearum saliva*) raddrizza e fortifica le ciglia dei bambini<sup>18</sup>.

Quasi tutti i succitati luoghi sono indicati nei due unici studi che, a mia conoscenza, sono stati dedicati alla saliva.

Il primo è il volume di Muth (1954), che raccoglie la tradizione sulla presenza degli escreti dell’organismo nelle credenze popolari dell’antichità: nel primo capitolo è presente la sezione *Speichel und Spucken*<sup>19</sup>, nel secondo la sezione *Speichel*<sup>20</sup> e infine il terzo capitolo è interamente destinato alla trattazione del tema *Speichel und Harn in Mythos*<sup>21</sup>.

Il secondo contributo è l’articolo di Artes Hernandez (2006), nel quale l’autore, nella prospettiva di creare un contesto di riferimento alle guarigioni con la saliva operate secondo le narrazioni evangeliche da Gesù, ricerca i precedenti greci e latini relativi alle guarigioni con la saliva<sup>22</sup>, di fatto ripresentando in gran parte la documentazione raccolta da Muth<sup>23</sup>.

Il tema della *saliva* in Plinio presenta comunque ancora degli spazi meritevoli di approfondimento.

### *Saliva delle porpore*

Nel libro IX della *Naturalis Historia* vengono fornite alcune informazioni sulla natura delle *purpurae*<sup>24</sup> che, nell'ambito dei *conchyli*, presentano delle specifiche peculiarità: hanno una lingua lunga un dito e dura nella punta, la utilizzano per perforare le altre conchiglie e ricavarne il nutrimento, muoiono nell'acqua dolce e, se catturate, sopravvivono per cinquanta giorni.

Plin. nat. 9, 128, 1-4 *Lingua purpurae longitudine digitali, qua pascitur perforando reliqua conchyli: tanta duritia aculeo est. aquae dulcedine necantur et sicubi flumen immergitur; alioqui captae et diebus quinquagenis vivunt saliva sua*<sup>25</sup>.

La porpora ha una lingua lunga un dito, per mezzo della quale si nutre perforando le altre conchiglie, tanto è dura nella punta. Nell'acqua dolce esse muoiono, e se in qualche luogo un fiume sfocia nel mare; altrimenti, benché catturate, vivono anche per cinquanta giorni nel loro liquido viscoso<sup>26</sup>.

Nel volume dedicato alla *natura aquatilium* Capponi commenta il brano mettendolo in rapporto con alcuni passi della *Historia Animalium* di Aristotele, che secondo lo studioso costituiscono il contesto, immediato o mediato, da cui sono ricavate le informazioni presenti nell'opera latina<sup>27</sup>.

In particolare la sezione in cui Plinio mette in evidenza la capacità di sopravvivenza delle *purpurae* anche per cinquanta giorni dopo la cattura, viene raffrontata con un passo aristotelico, che presenta evidenti parallelismi: *captae* corrisponde ad ὄταν θηρευθῆ, *diebus quinquagenis* a περὶ ἡμέρας πενήκοντα, *vivunt* α ζῆ.<sup>28</sup>

L'unico elemento pliniano per il quale Capponi non trova corrispondenza in Aristotele è *saliva sua*, che lo studioso dichiara assunta “da fonte ignota” e ritiene costituisca addirittura l'attestazione della “indipendenza

dell'autore di Plinio da Aristotele": infatti, poiché secondo Capponi il termine *saliva* designa un "liquido che cola", ad essa non può corrispondere quella "specie di alga o di lichene che spunta sulle conchiglie"<sup>29</sup>, che nel brano aristotelico è indicato come cibo delle *purpurae* in cattività<sup>30</sup>. Nessun confronto è tentato con le rese traduttive correnti del termine: "in their own slime"<sup>31</sup>, "nel loro liquido viscoso"<sup>32</sup>, "dans leur eau"<sup>33</sup>, che nelle obiettive differenze non aiutano a fare chiarezza sul significato della frase e sul suo rapporto con altri brani pliniani che potrebbero essere utilmente coinvolti nella discussione<sup>34</sup>.

Ritengo che si dovrebbe, innanzitutto, mettere in rapporto la frase di Plinio *vivont sua saliva* con l'espressione aristotelica τρέφονται δ' ὑπ' ἀλλήλων<sup>35</sup>: non si può infatti non osservare che il significato dei due verbi gioca sul tema del 'vivere' nel senso di 'procurarsi da vivere', 'nutrirsi', e che tanto *sua (saliva)* quanto ὑπ' ἀλλήλων descrivono il circolo chiuso della produzione e della consumazione del cibo, come sottolinea la particella esplicativa γὰρ<sup>36</sup>.

Il concetto della reciprocità è utilizzato anche in un altro brano pliniano, dove a proposito della lunga vita delle *purpurae* Plinio afferma che stanno nascoste, come i murici, per trenta giorni a fare inizio dal sorgere della stella del Cane, si ritrovano insieme nell'inverno e a causa dello strofinio dell'una con l'altra (*mutu<o>que attritu*)<sup>37</sup> sputano dalla bocca il *lentor* di qualcosa come una cera:

*Plin. nat. 9, 125, 1-4 Purpurae vivunt annis plurimum septenis. latent sicut murices circa canis ortum tricenis diebus. congregantur verno tempore mutu<o>que attritu lentorem cuiusdam cerae salivant.*

Le porpore vivono per la maggior parte sette anni. Si tengono nascoste come i murici intorno al sorgere della Canicola, per trenta giorni. Si riuniscono in primavera e strofinandosi reciprocamente secernono una specie di cera viscosa<sup>38</sup>.

Al verbo *salivo*<sup>39</sup> e al termine *lentor*<sup>40</sup> rimanda anche una locuzione presente alcuni paragrafi dopo, nello stesso libro: l'informazione relativa alla nascita dei dattili di mare (*mituli*) e dei pettini (*pectines*), che avviene

spontaneamente in acque sabbiose, è seguita infatti dalla notizia della nascita di murici (*murices*) e porpore (*purpurae*) da un *salivari*<o> *lentore*:

Plin. nat. 9, 160, 1-4 *et mituli, pectines sponte naturae in harenosis proveniunt; quae durioris testae sunt, ut murices, purpurae, salivari*<o> *lentore* e i mitili, i pettini per volontà della natura nascono sui fondali sabbiosi; quelli che hanno il guscio più duro, come i murici, le porpore da un liquido che assomiglia a una saliva viscosa<sup>41</sup>.

I due luoghi, costituendo l'uno lo specchio dell'altro, rafforzano la doppia funzione di *lentor*, sia *salivatus*<sup>42</sup> che *salivarius*<sup>43</sup>, nel processo vitale delle *purpurae*: in 9, 125, 1-4 esso è il prodotto della secrezione interna che viene sputato fuori, in 9, 160, 1-4 è l'elemento generativo che dà luogo alla loro nascita.

Ma c'è ancora un altro passo da esaminare.

Giustificando il ritorno, nel l. XXXII, all'argomento degli *ostrea* per il fatto di costituire essi la *palma mensarum*, Plinio si sofferma sulle varie specie, dando informazioni su colore, provenienza ed esemplari più ragguardevoli:

Plin. nat. 32, 60, 5-7 *praecipua vero habentur in quacumque gente spissa nec saliva sua lubrica, crassitudine potius spectanda quam latitudine.*

Dovunque vengono considerate migliori quelle sode, non viscide per la loro bava, che si segnalano più per la larghezza che per lo spessore<sup>44</sup>.

e conclude che in qualunque località, indipendentemente dalle differenze geografiche, sono ritenuti migliori gli *ostrea* che si presentano *spissa* (consistenti) e non sono resi *lubrica*<sup>45</sup> (viscidi) dalla loro stessa *saliva*: infatti, non avendola estromessa, tali *ostrea* hanno di fatto trattenuto all'interno tutte le sostanze, ad evidente beneficio dei consumatori, destinatari di questo consiglio.

Non è un caso che *lubricus*, oltre ad essere attribuito di *aquatilia* scivolosi come le anguille e i conghi<sup>46</sup>, sia presente anche in Orazio nella locuzione *lubrica...conquilia*<sup>47</sup>.

Sul significato di *saliva* nel passo pliniano dal quale siamo partiti getta luce anche un luogo di Plauto, nel quale un parassita racconta la triste esistenza della categoria in estate, quando i signori, elargitori della mensa giornaliera, non sono in città: per questo motivo i parassiti sono costretti a vivere con quello che hanno, cioè “*vicitant suco suo*” proprio come fanno le *cocleae* che nel periodo estivo si rintanano e “*suo sibi suco vivunt*”<sup>48</sup>.

Il rapporto di sinonimia tra *saliva* e *sucus* è confermato anche da un altro brano pliniano in cui le *purpurae* buttano fuori il *sucus* con l’azione di *expuere* (‘sputare’), verbo peraltro specificamente riferito alla *saliva*<sup>49</sup>:

Plin. nat. 9, 126, 3-127, 1 (*purpurae*) *vivas capere contendunt, quia cum vita sucum eum evomunt. et maioribus quidem purpuris detracta concha auferunt; minores cum te<st>a vi<v>as frangunt, ita demum eum expuentes.*

(Le porpore) cercano di prenderle vive, poiché vomitano fuori quel succo insieme alla vita e invero dalle porpore più grandi lo portano via dopo aver tolto la conchiglia; le più piccole le rompono assieme al guscio quando sono ancora vive; così alla fine sputano quel succo<sup>50</sup>.

Ed, infine, da un brano del l. IV del *De rerum natura* di Lucrezio viene una conferma sulla funzione nutritiva della *saliva*<sup>51</sup>: in esso il poeta afferma non solo la relatività del concetto di *cibus*, ma addirittura la possibilità che quello che per alcuni esseri è alimento per altri possa essere un veleno mortale. Ad esemplificare questa diversificazione, collocata agli estremi dell’asse nutrimento–morte, Lucrezio cita proprio la saliva umana (*hominis... saliva*), che è contemporaneamente *cibus* per l’uomo e *acre venenum* per il serpente che dallo sputo umano è colpito:

Lucr. 4, 636-638      *tantaque <in> his rebus distantia differitasque est,  
ut quod aliis cibus est aliis fuit acre venenum;  
est itaque ut serpens, hominis quae tacta salivis  
disperit ac sese mandendo conficit ipsa*<sup>52</sup>.

È ancora questo il significato di *sucus* nel suo impiego metaforico in relazione alla qualità delle parole da impiegare in un passo di Frontone, nel quale il retore esprime “le norme e i principi fondamentali dei valori estetici di un’opera letteraria”<sup>53</sup> e nel tentativo di rinnovare la lingua latina sollecita il ritorno all’impiego della terminologia arcaica, tesoro di ‘genuinità’. Infatti, rivolgendosi al suo illustre allievo Marco Aurelio con una critica di carattere lessicale sulle espressioni usate nell’ultimo editto, lo invita a tornare all’uso di termini adatti, in quanto pertinenti (*apta*), propri, in quanto autentici e tipici (*propria*) e infine genuini, dal momento che, contenendo solo il proprio *sucus* (*suo suco imbuta*), sono esenti da contaminazione<sup>54</sup>.

### *Saliva del vino*

Il tema della contaminazione è centrale nei due passi della *Naturalis Historia* di Plinio in cui il termine *saliva* è impiegato in relazione al vino.

Plin. nat. 14, 61, 1-4 *Divus Augustus Setinum praetulit cunctis et fere secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab ea saliva nascentibus*<sup>55</sup>.

*5 nascentibus* add. Warmington: post *nascentibus* lacunam posuit Rackham. Il divino Augusto preferì su tutti il vino di Sezze, seguito in questo da quasi tutti i suoi successori, poiché l’esperienza aveva dimostrato che, grazie al suo gusto, non si rischiavano indigestioni<sup>56</sup>.

Plin. nat. 23, 40, 8-11 *quo generosius vinum est, hoc magis vetustate crascescit et in amaritudinem corpori minime utilem coit. condire eo aliud minus annosum insalubre est; sua cuique vino saliva innocentissima est, sua cuique aetas gratissima, hoc est media*<sup>57</sup>.

Più un vino è di qualità, più diventa corposo invecchiando e acquisisce una asprezza che è di scarsissima utilità per l’organismo. Servirsene per tagliare un vino più forte non è igienico. In ogni vino la presenza di un gusto peculiare è segno di massima genuinità, un grado ottimale di invecchiamento, cioè l’età media, conferisce al gusto la massima gradevolezza<sup>58</sup>.

Dalle traduzioni correnti si evidenzia che il termine *saliva* è reso, nella stessa lingua, con due termini differenti: ingl. *liquor*<sup>59</sup> e *flavour*<sup>60</sup>, it. *gusto*<sup>61</sup> e *gusto peculiare*<sup>62</sup>, fr. *savoir*<sup>63</sup> e *goût propre*<sup>64</sup>. L'approssimazione diviene ancora più evidente quando si tratta di incrociare le parole con i *Realien*: che rapporto c'è tra il *liquor* ('liquido', 'sostanza liquida', 'succo') e il *flavour* ('aroma', 'fragranza', 'gusto')? Come può poi il *gusto* evitare il rischio di indigestioni ("grazie al suo gusto, non rischiavano indigestioni")<sup>65</sup>, o il *savoir* prevenirne i danni ("prévient les danger des indigestion")<sup>66</sup>?

Ad unire i due brani, comunque, non è solo la presenza in entrambi del termine *saliva* in riferimento al vino, ma anche il concetto di 'non nocimento', declinato con la locuzione *non...noxiiis* nel primo e con l'aggettivo *innocentissima* nel secondo: in particolare, la stessa struttura linguistica, che evoca il danno per negarlo, tradisce la preoccupazione che il vino possa invece portare danni alla salute<sup>67</sup>. Tema importante, questo, se nel l. XXIII Plinio dedica ad esso una organica trattazione, nella quale è sviluppato il 'discorso sui vini' (*sermo de vinis*) in rapporto alle malattie (*aegritudines*) che possono essere indotte dalla loro assunzione<sup>68</sup>.

Il *sermo* inizia con la raccomandazione di carattere generale a tenere a mente alcuni precetti, che vengono esposti per ordine di importanza<sup>69</sup>: 1. *sucus* è definibile quel vino che, partendo dal mosto (*e musto*), grazie alla fermentazione (*fervendo*), si è procurato le *vires*<sup>70</sup> da solo<sup>71</sup>; 2. mescolare (*misceri*) più tipi di vino non fa bene a nessuno<sup>72</sup>; 3. il vino più salutare di tutti (*saluberrimum*) è quello al cui mosto non è stato aggiunto (*additum*) nulla<sup>73</sup>.

Da notare che Plinio non è interessato qui ai danni provocati dagli eccessi di assunzione del vino e dall'ubriacatura<sup>74</sup>, ma agli effetti negativi sulla salute indotti dalle diffuse pratiche di sofisticazione<sup>75</sup>. Dai tre precetti si desume chiaramente che:

- a. il vino salutare è quello al cui mosto non è stata aggiunta alcuna altra sostanza;



- b. solo il vino genuino, non addizionato, può rivendicare a se la denominazione di *sucus*.

La stessa cosa risulta da un passo di Plinio relativo alle olive (e all'olio), in cui l'enciclopedista traccia una netta differenza nella qualità del frutto a seconda che l'albero sia stato irrigato (*rigua*) o che l'oliva (*baca*) sia maturata nutrendosi solo del *suus sucus*<sup>76</sup>.

Plin. nat. 15, 6, 4-6 *Cetero distat <t>u<m>, maturitas illa in torcularibus fiat an ramis, rigua fuerit arbor an suo tantum baca suco nihilque aliud quam rores caeli biberit.*

Del resto, quando arriva questo momento, c'è differenza a seconda che la maturazione suddetta avvenga nei frantoi o sui rami, e che l'albero sia stato irrigato oppure che l'oliva contenga soltanto il proprio succo e non abbia sorbito altro liquido che la rugiada del cielo<sup>77</sup>.

Ma ancora più decisivo, a chiusura del circolo ermeneutico, è il brano in cui viene affermato che il *suus sucus* dell'oliva è l'*oleum*:

Plin. nat. 15, 9, 3 *suus quidem olivae sucus oleum est.*

*Sua saliva/suo suco delle purpurae, sua saliva/sucus sibi del vinum*<sup>78</sup>, *suus sucus* dell' *oleum*, ma anche il metaforico *suo suco* dei *verba* di cui parla il retore Frontone<sup>79</sup>: sono espressioni che rinviano tutte, come dimostra la presenza di aggettivi e pronomi possessivi, al circolo chiuso delle sostanze naturali, che non sono contaminate nel ciclo della loro esistenza da alcunchè: come potrebbe essere la saliva delle stelle (*siderum saliva*) o *sucus* del cielo, che però, desiderio irrealizzabile, non rimane puro (*purus*), fluente (*liquidus*) e con le sue sole sostanze (*suae naturae*) perché, nel suo movimento di discesa dall'alto che fa per attraversare l'etere, si va sporcando e infettando con l'alito della terra che gli viene incontro<sup>80</sup>.

BIBLIOGRAFIA E NOTE

Bibliografia Generale

- Alessi R, Le vin dans les Epidemies d'Hippocrates. In: Jouanna J, Villard L, Béguin D, éditeurs, Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998). Paris: Ecole française d'Athènes; 2002. pp. 105-112.
- Aragosti A, Traduzioni e note. In: Conte GB, direttore. Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Botanica. Libri 12-19, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G, Traduzioni e note di Aragosti A, Centi R, Consolino FE, Cotrozzi AM, Lechi F, Perutelli A. III\*. Torino: Einaudi; 1984.
- Aragosti A, Traduzioni e note. In: Conte GB, direttore. Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. Vol. III\*\* Botanica 2 Libri 20-27, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G, Traduzioni e note di Aragosti A, Cosci P, Cotrozzi AM, Fantuzzi M, Lechi F. Torino: Einaudi; 1985.
- Artes Hernandez JA, El uso de la saliva en el nuevo testamento (Mc 7,32-37, 8,22b-26 y jn 9,1-12): antecedentes grecolatinos. Myrtia 2006; 21:155-182.
- Baldin D, s.v. Farmacologia 2.3.18. In: Radici Colace P (direttore e coordinatore), Medaglia SM, Rossetti L, Sconocchia S (curatori), Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma. Roma: Fabrizio Serra Editore; 2010. pp. 510-511.
- Beagon M, Scienza greco-romana. Plinio, la tradizione enciclopedica e i *Mirabilia*. In: Storia della Scienza. Roma: Treccani; 2001.
- Béguin D, Le vin mèdecin chez Galien. In: Jouanna J, Villard L, Béguin D, éditeurs, Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998). Paris: Ecole française d'Athènes; 2002. pp. 141-154.
- Borghesi A, Traduzioni e note. In: Conte GB, direttore. Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Antropologia e Zoologia. Libri 7-11, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzioni e note di Borghesi A, Giannarelli E, Marccone G, Ranucci G. Torino: Einaudi; 1983.
- Capponi F, Natura aquatilium (Plin. nat. hist. IX). Genova: D.AR.FI.CL.ET.; 1990.
- Corvino D, Nuove proposte letterarie latine e civiltà romana. Napoli: A. Guida Editore; 2004.
- Garofalo I, Traduzioni e note. In: Conte GB, direttore. Gaio Plinio Secondo, Storia naturale. IV. Medicina e Farmacologia. Libri 28-32, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzione e note di Capitani U, Garofalo I. Torino: Einaudi; 1986.
- Gazzaniga V, La medicina antica. Roma: Carocci; 2014.

## Saliva, porpore e vino in Plinio

- Jouanna J, Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne. *RevÉtGrecques* 1996;109:410-434.
- Jouanna J, Villard L, Béguin D (éditeurs), Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998). Paris: Ecole française d'Athènes; 2002.
- Martínez Saura F, El uso terapéutico del vino en la medicina romana del siglo I. In: Ávila AA, [et al. coordinadores], Homenaje al profesor Á. Montenegro: estudios de historia antigua. Valladolid: Universidad de Valladolid; 1999. pp. 381-385.
- Muth R, Träger der Lebenskraft. Ausscheidungen des Organismus im Volksglauben der Antike. Wien: Rohrer R M Verlag; 1954.
- Neri V, Valore dietetico e valore terapeutico del vino nella letteratura medica romana. In: Cassia M, Giuffrida C, Molè C, Pinzone A (ed.), *Pignora amicitiae*. Scritti di storia antica e storiografia offerti a Mario Mazza. Acireale, Roma: Bonanno Editore, 2012. pp. 371-390.
- Ortoleva V, Ancora sullatino "salivatium," "salivare". *Hermes* 2006;134(3):352-366.
- Radici Colace P, Glossario. In: Radici Colace P (direttore e curatore), Medaglia S M, Rossetti L, Sconocchia S (curatori), *Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma*. Roma: Fabrizio Serra Editore; 2010. pp. 1187-1274.
- Rouse WHD, Ferguson Smith M (eds), *Lucretius. De rerum natura with an english translation, revised with new text, introduction, notes and Index*. Cambridge Massachusetts: Harvard University Press; London: W. Heinemann LTD; 1975.
- Skoda F, Sobriété, thérapeutique et prévention des troubles de l'ivresse: Gr. «*amethystos, ametyssos*». In: Jouanna J, Villard L, Béguin D (éditeurs), *Vin et santé en Grèce ancienne*. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998). Paris: Ecole française d'Athènes; 2002. pp. 113-139
- Skoda F, Les notions d'utilité et de novicité dans la médecine grecque et leur expression lexicales. In: Jouanna J, Leclant J (éditeurs), *La médecine grecque antique*. Actes du 14<sup>e</sup> colloque de la villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer, les 10 & 11 octobre 2003. Paris: Académie des Inscriptions et Belles-Lettres; 2004. pp. 23-43.
- Spatafora G, Il sistema terapeutico nei poemi di Nicandro. *Giorn.It.Filol.* 2007;59:31-63.
- Urso A M, *Terapie dal mare nell'antichità classica: l'esempio del metodismo*. In: *Conserver la santé ou la rétablir: le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale*. Actes du Colloque International, Saint-Étienne, 23-24 Octobre 2008. Saint-Étienne: Publications de l' Université de Saint- Étienne; 2012. pp. 135-159.
- Van den Hout M. P. J., *A Commentary of the Letters of M. Cornelius Fronto*, Leiden/ Boston/ Köln: Brill; 1999.

Fonti Primarie

André J, éditeur. Pline l’Ancienne. Histoire Naturelle, livre XIV. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Belles Lettres; 1958.

André J, éditeur. Pline l’Ancienne. Histoire Naturelle, livre XVI. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Belles Lettres; 1971.

de Saint-Denis E, éditeur. Pline l’Ancien. Histoire Naturelle. Livre IX. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Société d’édition Les Belles Lettres; 1955.

Ernout A, éditeur. Pline l’Ancien. *Histoire naturelle*. Livre XXVIII. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Association G. Budé; 1962.

Jones WHS, editor. Pliny Natural History. Volume VI. Books 20-23. Cambridge, MA: Harvard University Press; 1951.

Jones WHS, editor. Pliny Natutal History VIII (Books 28-32) with an english translation. Cambridge, Massachussetts, London: Harvard University Press; 1963.

Rackham H, editor. Pliny. Natural History, with an english translation in ten volumes. Volume IV: Libri XII-XVI. London: Cambridge Massachussetts University Press; 1952.

Rackham H, editor. Pliny. Natural History, with an english translation in ten volumes. Volume III: Libri VIII-XI. London: Cambridge Massachussetts University Press; 1956.

1. Plin. nat. 28, 1, 7-8: *Quid in ipso homine prosit homini*. Più avanti, 28, 8, 6-9, 1, Plinio afferma di ricercare, in questa medicina interumana, degli aiuti (*auxilia*), non delle vittime (*piacula*), dalle quali estrapolare parti. Significativo in tale senso il passo di Lucano sulla potenza dello sputo della popolazione africana degli Psilli (Lucan. 9, 925-926), peraltro menzionati anche da Plin. nat. 7, 14.
2. Sulla considerazione dei rimedi preparati con parti del corpo umano come atrocità contrarie all’ideale umanitario, si veda Beagon M, Scienza greco-romana. Plinio, la tradizione enciclopedica e i *Mirabilia*. In: Storia della Scienza. Roma: Treccani; 2001. p. 321: “Coloro i quali consigliavano questi rimedi erano paragonati ai Magi (magi), cioè ai maghi (28, 6-7), e nella Storia naturale i rimedi dei Magi sono frequentemente citati. La scelta degli ingredienti usata dai Magi è giudicata, se non proprio barbara, almeno stravagante, frivola e palesemente irrazionale (XXVIII, 228-229; XXX, 95) e a causa di ciò essi suscitano il disprezzo e lo scherno di Plinio, che definisce frequentemente i Magi come falsi e impostori (XXX, 17-19)”. Su Asclepio e la concorrenza dei maghi, vd. Gazzaniga V, La medicina antica. Roma: Carocci; 2014, p. 46

### Saliva, porpore e vino in Plinio

3. Vd., per la presenza di questo liquido tra le secrezioni ed escrezioni del corpo umano (*sordes*), assieme a cerume, sudore e urina, rimando a Baldin D, s.v. *Farmacologia* 2.3.18. In: Radici Colace P (direttore e curatore), Medaglia S M, Rossetti L, Sconocchia S (curatori), *Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma*. Roma: Fabrizio Serra Editore; 2010. pp. 510-511.
4. Plin. nat. 7,13, 1-14, 1; 28, 35, 1-2. Vd. Spatafora G, *Il sistema terapeutico nei poemi di Nicandro*. *Giorn.It.Fil.* 2007; 59: pp.31-63, in particolare p. 49 e nn. 94-97.
5. Plin. nat. 7, 67, 4-6.
6. Plin. nat. 28, 36, 4-5.
7. Plin. nat. 28, 25, 1-2.
8. Plin. nat. 10, 69, 4-7; 28, 35, 3-4.
9. Plin. nat. 20, 224, 6-225, 2. Vd. anche 20, 225, 1-2.
10. Plin. nat. 28, 76, 1-4.
11. Plin. nat. 28, 37, 4-5.
12. Plin. nat. 27, 100, 1-5.
13. Plin. nat. 28, 37, 3-4.
14. Plin. nat. 28, 37, 7-38,1.
15. Plin. nat. 32, 92, 3.
16. Plin. nat. 28, 193, 1-3.
17. Plin. nat. 29, 99, 4-6.
18. Plin. nat. 30, 136, 1-2.
19. Muth R, *Träger der Lebenskraft. Ausscheidungen des Organismus im Volksglauben der Antike*. Wien: Rohrer RM Verlag; 1954. pp. 26-64. Il capitolo è intitolato *Zaubermitel (unter Ausschluss des Heilzaubers)*.
20. *Ibid.*, pp. 82-117. Il capitolo è intitolato *Volksmmedizin und Heilungswunder*.
21. *Ibid.*, pp.143-160.
22. Artes Hernandez JA, *El uso de la saliva en el nuevo testamento (Mc 7,32-37, 8,22b-26 y jn 9,1-12): antecedentes grecolatinos*. *Myrtia* 2006;21:155-182
23. Dei trentuno luoghi pliniani citati da Artes Hernandez JA, rif. 22, ben ventisette coincidono con la raccolta, peraltro criticamente argomentata, dello studioso tedesco, citato *en passant*, solo in una nota finale, p.181, n. 76 (il cognome è sbagliato –Ruth anziché Muth-, il titolo incompleto). Per l'impiego magico apotropaico della saliva nel l. XXVIII di Plinio, vd. Ernout A, éditeur, *Pline l'Ancien. Histoire naturelle. Livre XXVIII. Texte établi, traduit et commenté*. Paris: Association G. Budé; 1962, pp. 129-130, testo anche questo antecedente all'articolo di Artes Hernandez JA, rif. 22.

24. La porpora (gr. πορφύρα, lat. *purpura*) è un mollusco gasteropode dei generi *Murex*, *Purpura*, *Buccinum*, *Mitra*, che secerne la famosa, omonima sostanza colorante. Sulle caratteristiche e sulle fonti del l. IX, vd. Capponi F, *Natura aquatilium* (Plin. nat. hist. IX). Genova: D.AR.FI.CL.ET.; 1990, pp. 237-239 e la bibliografia ivi citata.
25. Per le abitudini vd. Ael. NA 7. 34. 1-14.
26. La traduzione è di Borghesi A (Traduzioni e note), In: Conte G B (direttore), Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Antropologia e Zoologia. Libri 7-11. Con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzioni e note di Borghesi A, Giannarelli E, Marcone G, Ranucci G. Torino: Einaudi; 1983, p. 369.
27. Capponi F, rif. 24, p.131, dove lo studioso cita Arist. AH 547b 5-7, 532 a 6-8, 532 a 8-9. Il primo passo era già stato citato da Borghesi A, rif. 26, p. 369, n. 126.1.
28. Arist. HA 603a15-17. Καὶ ζῆ δ' ἡ πορφύρα, ὅταν θηρευθῆ, περὶ ἡμέρας πεντήκοντα. Τρέφονται δ' ὑδ' ἀεὶ ἔπειτα ἐπιγίνεται γὰρ ἐπὶ τοῖς ὀστράκοις ὥσπερ φύκος τι καὶ βρῦον. Anche questo luogo era già citato da Borghesi A, rif. 26, p. 369, n. 128. 1.
29. Capponi F, rif. 24, pp. 132-133.
30. Non mi risulta peraltro chiara l'affermazione di Capponi F, rif. 24, p. 131, a proposito di *uiuont saliuua sua*: “frase che, mostrando la straordinarietà del cibo, giustificerebbe la collocazione dell'intera notizia all'interno del § 128”.
31. Rackham H (ed), Pliny. Natural History, with an english translation in ten volumes. Volume III: Libri VIII-XI. London, Cambridge Massachussets: University Press; 1956. p. 249: “they live as much as seven weeks in their own slime”. Il significato di ‘melma’, ‘limo’, ‘fanghiglia’ del termine *slime* ha probabilmente dietro di se la suggestione di Arist. HA 546 b 22-24, dove si afferma che le porpore e gli altri ὀστρακόδεσμα vengono fuori (φύονται) dal fango (ἐξ ἰλύος) e dalla putredine (καὶ συσσήψεως). Per il limo da intendersi non “come cibo, ma come elemento ecologico essenziale alla nascita delle porpore”, vd. Capponi F, rif. 24, p.133.
32. Borghesi A, rif. 26, p. 369: “altrimenti, benché catturate, vivono anche per cinquanta giorni nel loro liquido viscoso”.
33. Vd. de Saint-Denis E, éditeur. Pline l'Ancien. Histoire Naturelle. Livre IX. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Société d'édition Les Belles Lettres; 1955, p. 78.
34. Nella nota n. 272, Capponi F, rif. 24, p. 206 rimanda senza alcun commento a due luoghi pliniani, 30, 136 e 32, 60, relativi alla *saliva* rispettivamente

- delle *cochleae* e degli *ostrea*. Sorprende comunque constatare che lo studioso, come si evince dalla bibliografia che correda il volume, in particolare p. 249, non faccia alcun riferimento al volume di Muth R, rif. 19 ed al capitolletto n. 4 intitolato *Sua saliva vivere* (pp. 160-164), che ha per oggetto proprio il luogo pliniano che ha originato le presenti osservazioni.
35. Non così Capponi F, rif. 24, p. 132.
  36. Vd. rif. 28.
  37. Capponi F, rif. 24, p. 129: “Nelle opere aristoteliche non è osservato il movimento indicato con *mutuo...atritu*”.
  38. La traduzione è di Borghesi A, rif. 26, p. 367. Per quanto riguarda la cera, lo studioso rimanda ad Arist. *A.H.* 599 a e 546 b. Il secondo di questi due luoghi è citato anche da Capponi F, rif. 24, p. 128. Vd. anche Rackham H (ed), Pliny. *Natural History, with an english translation in ten volumes. Volume III: Libri VIII-XI.* London: Cambridge Massachussetts University Press; 1956, p. 247 (their rubbing together causes them to discharge a sort of waxy viscous slime”) e de Saint-Denys E, rif. 33, p. 77 (“se frottant les uns contre les autres, il secrètent une espèce de cire visqueuse”) e p. 135, con i rimandi ad Arist. *G.A.* 761 b e 763 b e ad *Ath.* 88 de.
  39. Si veda Forcellini *s.v. salivo*: “salivo, σιαλίζω, *sputare*, salivam emitto” e Lewis Short *s.v. salivo* 2 “To exude (a slimy substance)”.
  40. *Lentor* è termine di uso circoscritto, impiegato due volte da Columella (6, 17, 5 e 12, 23, 1) e cinque da Plinio, ed è riferito alle caratteristiche fisiche di una sostanza (vd. Lewis Short *s.v. lentor* 2b “a viscous substance”, che cita Plin. nat.13, 45 *folliculis emittentes...lentorem...resinosum*). Per la definizione del significato di *lentor*, vd. Plin. nat.16, 43 *melleo colore atque lentore*.
  41. Borghesi A, rif. 26, p. 389 (a n. 3 il rimando, per la generazione spontanea di mitili e pettini, ad Arist. *A.H.* 546 b): vd. anche Rackham H, rif. 38, p. 273 (“Also mussel and scallops are produced by spontaneous generation in sandy waters; fish with harder shells, like the two varieties of purple-fish, are generated by a sticky juice like saliva”), de Saint-Denis E, rif. 33, p. 88 (“une salive visqueuse”) e Capponi F, rif. 24, pp. 158-159, in particolare p. 159: “Il secondo rilievo, per quanto attiene alla nascita dei molluschi gasteropodi da una saliva viscosa, potrebbe avere una certa relazione con *A.H.* 546 b 29-30, dove Aristotele afferma che i gasteropodi, quando cominciano a deporre il favo, emettono una mucosità vischiosa, che serve a costituire specie di gusci”.
  42. Niente a che vedere per questo significato con quanto messo in rilievo da Ortoleva V, Ancora sul latino “salivatum,” “salivare”. *Hermes* 2006;134(3):352-366.

43. *Salivario* è *hapax* usato solo da Plinio in questo luogo. Per il significato dell'espressione *salivari*<0> *lentore* vd. Forcellini s.v. *salivarius*: "salivario lentore, h.e. humore instar salivae, sed viscoso". Vd. anche Lewis Short s.v. *salivarius*: "resembling saliva, slimy, viscous".
44. Garofalo I, Traduzioni e note. In: Conte G B, direttore. Gaio Plinio Secondo, Storia naturale. IV. Medicina e Farmacologia. Libri 28-32, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzione e note di Capitani U, Garofalo I. Torino: Einaudi; 1986, p. 573. Vd. anche la traduzione di Jones W H S, editor. Pliny. Natural History VIII (Books 28-32) with an english translation. Cambridge, Massachusetts, London: Harvard University Press; 1963, p. 501: "In every country, however, those are most prized that are compact, not greasy with their own slime, remarkable for thickness rather than breadth".
45. L'aggettivo oltre che qui, è usato anche a proposito della tisana d'orzo, di cui Ippocrate avrebbe celebrato le lodi per la sua facilità di assunzione in quanto, essendo scivolosa (*lubrica*), si ingerisce con facilità: Plin. nat. 22, 136, 3-5 *Hippocrates tamen sorbitionis gratia laudavit, quoniam lubrica ex facili hauriretur*. In Capponi F, rif. 24, che peraltro alle pp. 93-96 non avanza alcuna osservazione su *lubricis*, il brano pliniano è accostato ad Arist. H.A. 489 b 23-490 a 1, nel quale a *lubrici* corrisponde l'aggettivo *λεῖα* (con la superficie liscia, e quindi scivolosa).
46. Plin. nat. 9, 73, 5-6 *pinnis . . . binae omnino longis <e>t lubricis, ut anguillis et congris . . .* e la traduzione di Rackham H, rif. 26, p. 211: "Long slippery fish like eels and congers".
47. Hor. sat. 2, 4, 30 *lubrica nascentes inplent conchylia lunae*; ; il luogo è citato in *ThLl* VII 2, 2d, c.1687 s.v. *lubricus*, insieme a Stat. silv. 4, 6, 11 e Plin. nat. 32, 60.
48. Plaut. Capt. 80: *quasi, cum caletur, cocleae in occulto latent, /suo sibi suco vivont, ros si non cadit, / item parasiti rebus prolatis latent /in occulto miseri, vicitant suco suo*. Il passo è citato da Muth R, rif. 19, pp. 160-161, impegnato nell'esegesi di una iscrizione tombale ritrovata a Carnuntum nel 1932, in particolare p. 161: "diese Beobachtung überträgt Plautus nun in scherzhafter Weise auf eine bestimmte Menschengruppe, nämlich auf die Parasiten". Lo studioso sottolinea inoltre "die Gleichsetzung von "sua saliva vivere" und "suo suco vivere", con i seguenti significati "von ihrem eigenen Safte", "von ihrem eigenen Fette" ("dal loro stesso succo", "dal loro stesso grasso"). Per il *sucus* della *coclea* vd. anche Plin. 30, 31, 2-5 (*suco cocleae*) e la traduzione di Garofalo I, rif. 44, p. 414: "Il dolore all'ugola e alla gola diminuisce con sterco di agnelli, che non abbiano ancora assaggiato l'erba, messo a seccare



- all'ombra; l'uva viene spalmata con succo di chiocciola trafitta con un ago. La chiocciola deve essere appesa ad affumicarsi”
49. La locuzione si ritrova anche in Plin. 30, 69, 6-70, 1 *sucus coclearum*.
  50. La traduzione è di Borghesi A. rif. 26, p. 369. Vd. anche Rackham H., rif. 26, p. 249: “People strive to catch this fish alive, because it discharges this juice with its life: and from the larger purples they get the juice by stripping off the shell, as that is the only way to make them disgorge the juice” e de Saint-Denis 1955, p. 78, che traduce *sucus* con *suc*: “On s’efforce de prendre les pourpres vivant, parce qu’ils évacuent ce suc en expirant”. Per la locuzione *sucum eum evomunt* Capponi F, rif. 24, p. 130 rimanda ad Arist. *H.A.* 547 a 26-27 συνεξεμεί τὸ ἄνθος.
  51. Il brano, riportato solo per i vv. 638-639, è citato insieme ad altri luoghi classici da Muth R, rif. 19, p. 115 per la capacità dello sputo umano di uccidere i serpenti e non in relazione a quanto andiamo dicendo.
  52. Vd. la traduzione di Rouse WHD, Ferguson Smith M, editors. Lucretius. De rerum natura with an english translation, revised with new text, introduction, notes and Index. Cambridge Massachusetts: Harvard University Press. London: W. Heinemann LTD; 1975, p. 327: “What is food to some creatures, it is to others rank poison. Thus there is even a serpent, which when touched by man’s spittle perishes and gnaws itself to death”.
  53. Corvino D, Nuove proposte letterarie latine e civiltà romana. Napoli: A. Guida Editore; 2004. p.192.
  54. Fronto *De orat.* 17. 8-9: *Revertere potius ad verba apta et propria et suo suco imbuta*. Nel commento al passo in questione Van den Hout M. P. J., A Commentary of the Letters of M. Cornelius Fronto, Leiden / Boston / Köln: Brill; 1999, p. 376-377 definisce *sucus* come “strong and peculiar quality of speech” e propone la traduzione “in their own sap”, ovvero “linfa”. Con questo significato *sucus* viene usato anche da Cic. *de orat.* 3, 96.
  55. Il luogo non è citato da Forcellini, *s.v. saliva* II.) 2.
  56. Aragosti A, Traduzioni e note. In: Conte GB, direttore. Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. II Botanica. Libri 12-19. Con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzioni e note di Aragosti A, Centi R, Consolino F E, Cotrozzi A M, Lechi F, Perutelli A. III\*, p. 217. Vd. anche la traduzione di Rackham H, editor. Pliny. Natural History, with an english translation in ten volumes. Volume IV: Libri XII-XVI. London: Cambridge Massachusetts University Press; 1952, p. 227: “His late Majesty Augustus preferred Setinum to all wines whatsoever, and so for the most part did the Emperors who came after him, owing to the verdict of experience that because injurious attacks of indigestion do not readily arise from this *liquor*”.

57. Forcellini s.v. *saliva* II.) 2 cita solo questo luogo di Plinio.
58. Aragosti A, Traduzioni e note. In: Conte G B, direttore. Gaio Plinio Secondo. Storia Naturale. Vol. III\*\* Botanica 2 Libri 20-27, con la collaborazione di Barchiesi A, Ranucci G. Traduzioni e note di .Aragosti A, Cosci P, Cotrozzi A M, Fantuzzi M, Lechi F. Torino: Einaudi; 1985, p. 381. Vd. anche Jones WHS, editor. Pliny Natural History. Volume VI. Books 20-23. Cambridge, MA: Harvard University Press; 1951, p. 441: “The more generous a wine is the thicker it becomes with age, contracting a bitter taste, which is very injurious to health, and to spice a less mature wine with it is also unwholesome. Each wine has its peculiar flavour, the presence of which is a sign of great purity; each wine has an age –its middle age- when it is most pleasant”.
59. Vd. Rackham H, rif. 56, p. 227.
60. Vd. Jones WHS, rif. 58, p. 441, n. e dove, al posto di *purity*, è proposto in alternativa *wholesomeness*.
61. Vd. André J, éditeur. Pline l’Ancienne. Histoire Naturelle, livre XIV. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Belles Lettres; 1958, p. 44: “l’expérience ayant prouvé que cette saveur prévient les danger des indigestion”.
62. Vd. André J, éditeur. Pline l’Ancienne. Histoire Naturelle, livre XVI. Texte établi, traduit et commenté. Paris: Belles Lettres; 1971, p. 33: “Chaque vin est d’autant plus innocent qu’il a son goût propre”.
63. Vd. Aragosti A, rif. 56, p. 217.
64. Vd. Aragosti A, rif. 58, p. 381: “In ogni vino la presenza di un gusto peculiare è segno di massima genuinità”.
65. Vd. rif. 63.
66. Vd. rif. 61.
67. Skoda F, Les notions d’utilité et de novicité dans la médecine grecque et leur expression lexicales. In: Jouanna J, Leclant J, éditeurs. La médecine grecque antique. Actes du 14<sup>e</sup> colloque de la villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer, les 10 & 11 octobre 2003. Paris: Académie des Inscriptions et Belles-Lettres; 2004, pp. 23-43.
68. Plin. nat. 23, 45, 1-46, 6. Vd. anche Plin. nat. 7, 124, 5 (*reperta ratione, qua vinum aegris mederetur*). Per *sucus* = *vinum* vd. Plin. nat. 23, 37, 1-3 *Vino dentur vires...hic sucus...*, dove il *vinum* che alimenta le forze dell’uomo (r. 1), è definito *sucus*: termine, quest’ultimo da non tradurre, come fa Aragosti A, rif. 64, p. 378, con “succo della vite”, perché qui *sucus* è sinonimo di *vino*. Per il rapporto tra vino e medicina in Grecia, vd. Jouanna J, Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne. Rev.Ét.Grecques 1996; 109: 410-434, in particolare p. 411: “le vin était considéré par les médecins antiques comme

- un agent thérapeutique non seulement pour l'âme mais aussi pour le corps; aussi ont-ils fait un large usage du vin, tant interne qu'externe, dans leurs prescriptions". Sugli usi dietetici e terapeutici del vino nella Grecia antica vd. Jouanna J, Villard L, Béguin D, éditeurs, *Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque de Rouen et de Paris (28-30, September 1998)*. Paris: Ecole française d'Athènes; 2002. Per l'uso del vino nelle *Epidemie* ippocratiche si rimanda ad Alessi R, *Le vin dans les Epidemies d'Hippocrates*. In: Jouanna J, Villard L, Béguin D, *Ibid.*, pp. 105-112. Per l'impiego medicale del vino in Galeno vd. D. Béguin, *Le vin mèdeecin chez Galien*. In: Jouanna J, Villard L, Béguin D, *Ibid.*, pp. 141-154. Per il mondo romano, limitatamente al rapporto tra aspetti alimentari e salute, vd. Martínez Saura F, *El uso terapéutico del vino en la medicina romana del siglo I*. In: Ávila ÁA, [et al. coordinadores], *Homenaje al profesor Á. Montenegro: estudios de historia antigua*. Valladolid: Universidad de Valladolid; 1999, pp. 381-395 e, più recentemente, Neri V, *Valore dietetico e valore terapeutico del vino nella letteratura medica romana*. In: Cassia M, Giuffrida C, Molè C, Pinzone A, editori. *Pignora amicitiae*. Scritti di storia antica e storiografia offerti a Mario Mazza. Acireale, Roma: Bonanno Editore; 2012, pp. 371-390, che non fanno alcun cenno al passo pliniano.
69. Ogni precetto è racchiuso in una proposizione oggettiva dipendente da *meminerimus*.
70. Sul fatto che sia proprio la mescolanza a rompere la forza del vino, vd. Cels. 1, 69, 1-70, 2 *aquam frigidam ingessit; qua ille <e>pota cum uini uim miscendo fregisset*. Per *vires* in relazione alla robustezza del vino, vd. anche Plin. nat. 14, 138, 1-2. Per l'uso degli equivalenti δύναμις e μένος in greco si rimanda a Jouanna J, rif. 68, p. 414 e n. 14.
71. Plin. nat. 23, 45, 4-6 *sucum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit*.
72. Plin. nat. 23, 45, 6 *misceri plura genera omnibus inutile*.
73. Plin. nat. 23, 45, 6-7 *saluberrimum cui nihil in musta additum est*. Trad. Aragosti A, rif. 64, p. 385: "Il più genuino è quello cui non sia stato aggiunto niente nel mosto". In realtà questa traduzione è poco convincente, in quanto l'aggettivo *saluberrimum* più che alle qualità intrinseche del vino (genuino), si riferisce alla sua incidenza sulla salute di chi lo beve (salutare), significato peraltro richiesto dal tema del paragrafo, che riguarda i danni del vino sulla salute, e quindi il suo grado di salubrità.
74. I medici greci avevano messo in guardia contro la possibilità di scariche diarroiche, epatite ed ittero, malattie ed infezioni polmonari a seguito di eccessive e continue assunzioni di vino, vd. Jouanna J, rif. 68, p. 417 e

- nn. 35-42. Per il rapporto tra patologie e genere di vino, età del bevitore e condizioni generali si veda anche *ibid.* pp. 419-421. Sulla terapia delle ubriacature, vd. Skoda F, Sobriété, thérapeutique et prévention des troubles de l'ivresse: Gr. «*amethystos, ametyssos*». In: Jouanna J, Villard L, Béguin D, rif. 68, pp. 113-139.
75. Le sofisticazioni elencate da Plinio sono tre: I. aggiunta di marmo, gesso e calce, pericolosi anche per individui completamente sani (Plin. nat. 23, 45, 8-46, 1 *marmore enim et gypso aut calce condita quis non et validus expaverit?*); II. impiego di acqua di mare, nociva allo stomaco, ai nervi, alla vescica (Plin. nat. 23, 46, 1-3 *in primis igitur vinum marina aqua factum inutile est stomacho, nervis, vesicae*). Aggiornata alla maggior parte di vini provenienti da vigneti non pregiati o troppo giovani, è presente nei vini importati dalla Grecia, dove si pensava che l'acqua di mare rendesse il vino più dolce e servisse ad evitare il mal di testa del giorno dopo); III. aggiunta di resina, che procura mal di testa e vertigini (Plin. 23, 46, 5-6 *novicium resinatum nulli conducit; capitis dolorem et vertigines facit*). Per condire i vini erano usati anche la *sapa* e il *defrutum*, ottenuti entrambi dalla cottura del mosto: vd. Plin. nat. 23, 62, 1-2. Si vedano in generale i rinvii alle trattazioni sul vino in Radici Colace P, Glossario. In Radici Colace P, direttore e curatore, Medaglia SM, Rossetti L, Sconocchia S, curatori. Dizionario delle Scienze e delle Tecniche di Grecia e Roma. Roma: Fabrizio Serra Editore; 2010. pp. 1187-1274, in particolare p. 1272. Celso attesta in due passi la presenza di *vinum salsum*, cioè di vino addizionato con acqua di mare, la cui assunzione in alcuni casi è sconsigliata (Cels.1, 6, 2 *Numquam uinum salsum bibere expedit, ne tenue quidem aut dulce, sed austerum et plenius*), in altri, come nel caso del *morbus comitialis* o *maior*, consigliata (Cels.3, 24, 4 *Si purgatio fit, post eam triduo primo modice cibum oportet adsumere ex media materia, et uinum bibere Graecum salsum*). Sulla scrupolosa prescrizione di vino  $\phi\theta\lambda\alpha\sigma\sigma\omicron\varsigma$  dal *Corpus Hippocraticum* a Sorano vd. Urso AM, Terapie dal mare nell'antichità classica: l'esempio del metodismo. In: Conserver la santé ou la rétablir: le rôle de l'environnement dans la médecine antique et médiévale. Actes du Colloque International, Saint-Étienne, 23-24 Octobre 2008. Saint-Étienne: Publications de l'Université de Saint-Étienne; 2012, pp. 135-159, in particolare p. 159 e n. 107.
76. Nessuna connessione con i passi pliniani relativi al vino è evidenziata da Aragosti A, rif. 63, p. 279: anche la traduzione è approssimativa, in quanto l'oliva non è un contenitore del *sucus suus*, ma è proprio del *sucus suus*, genuino e non annacquato, che essa si alimenta.

Saliva, porpore e vino in Plinio

77. Aragosti A, rif. 63, p. 279. Vd. anche Rackham H, rif. 26, p. 291: “For the rest, it makes a difference at that stage whether the maturing of the berry takes place in the presses or on the boughs, and whether the tree has been watered or the berry has only be moistened by itsown juice and has drink nothing else but the dews of heaven”.

78. Vd. Plin. nat. 23, 45, 4-6 *sucum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit.*

79. Vd. rif. 54.

80. Vd. Plin. nat. 11, 30, 6-8.

Correspondance should be addressed to:

colacep@unime.it