

Articoli/Articles

*TRINI COLORES, CANDIDUS PRIMO, MOX RUBENS,  
MATURIS NIGER (nat. 15, 97)*  
ALBERI COLORI MEDICINA: SUGGESTIONI DAI LIBRI 15  
E 23 DELLA *NATURALIS HISTORIA* DI PLINIO IL VECCHIO

DANIELA CAVALLO  
Archeologa, Roma, I

SUMMARY

*TRINI COLORES, CANDIDUS PRIMO, MOX RUBENS,  
MATURIS NIGER (nat. 15, 97)*  
TREES COLOURS MEDICINE: SUGGESTIONS FROM BOOKS 15  
AND 23 OF THE *NATURALIS HISTORIA* BY PLINIUS THE ELDER

*Books 15 and 23 of the Naturalis Historia by Plinius the Elder are part of his opera dedicated to botany. Book 15 is a compendium relating to the observation and description of specific nature and characteristics of the olive tree and of fruit trees, mostly cultivated; these trees are also analyzed in the book through digressions on the remedia. Book 23 is articulated as a broad reflection on medicinal properties (medicinae arborum) of the trees described in Book 15. These two books, even if one independent from the other, can be read in parallel. Basically, I present my study about the two books following the original organization of the Plinian opera; it focuses not only on the investigation about the term colour itself, but also about the names of the different colours and other terms or attributions attributable to the colour/colours. The search for colour in the original texts is more emphasized in the analysis of Book 15; otherwise, I offer Book 23 as a reduced promptuarium medicinarum arborum, obviously based on the Plinian description. In the end, some brief considerations on the value of colour in Traditional Chinese Medicine.*

*Key words: Naturalis Historia (Books 15 and 23) – Botany – Olive Tree – Fruits  
Trees – Medicinal Properties – Remedia – Traditional Chinese Medicine*

*Premessa*

Tratteremo brevemente di colore, di colore osservabile (per lo più) alla luce naturale, intendendo così quello che la Natura stessa da sé ci presenta, mediato attraverso le attribuzioni comuni che per convenzione si usano riferire ai colori e che portano, dunque, a una o più definizioni dei colori stessi (lontani dall'idea di monocromia – che manca di rapporto di colore – e dal processo di sottrazione o azzeramento del colore, modalità confinate a modelli e operazioni artificiosi).

Il tema del colore vanta, sin dall'antichità e in rapporto con l'antichità stessa, una storia di studi ed esperienze che ha spaziato e s'è addentrata nella materia con contributi nei quali – coinvolgendo nella questione fisici, chimici, ma anche artisti, storici dell'arte, architetti, archeologi, restauratori – si è dibattuto di argomenti o di teorie di ambito strettamente scientifico e insieme di tecniche, materiali e supporti e, naturalmente, anche della luce e dei sensi umani alla luce strettamente collegati; perché, neanche a dirlo, il colore è la luce, naturale o artificiale, che illumina le persone e gli oggetti e che permette all'occhio (che la luce percepisce) di vederli.

Lo spunto per questo scritto parte dalla lettura\* di due dei trentasette libri della *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, uno degli scrittori, tra gli autori antichi, che ha dedicato parte della sua vasta e variegata opera anche al mondo vegetale o, seguendo la moderna nostra definizione, alla botanica; si tratta dei libri quindicesimo e ventitreesimo e sono quelli che si occupano fondamentalmente dell'olivo e degli alberi da frutto. La lettura è stata guidata soprattutto dalla ricerca del termine *colore* in sé, più o meno esplicitato, ma anche dei nomi dei diversi colori e di altri termini o attribuzioni al colore/ai colori riferibili. Al di là delle citazioni specifiche di nomi dei colori, l'analisi ha evidenziato vocaboli e locuzioni, relativi anche a manifestazioni e caratteristiche naturali inerenti alla vita delle piante, che si riferissero direttamente o indirettamente alla sensazione e all'immagine

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

visiva di *colore*. La materia naturale offre d'altronde tanta e tale varietà cromatica da costituire, da sola, l'ideale e inesauribile tavolozza dalla quale attingere.

*I libri 15 e 23 della Naturalis Historia di Plinio il Vecchio: olivo e alberi da frutto*

In chiusura del libro 19, 189, Plinio parla della *iusta ratio* che in generale ha informato le scelte nella sua vastissima trattazione dedicata al mondo vegetale, alla materia botanica: dapprima (nei libri 12-19) una rassegna ricca di descrizioni e osservazioni sugli aspetti relativi alla natura e ai caratteri specifici di tutte le piante (compresi i prodotti delle stesse), alla quale fa seguito (nei libri 20-27) un'altrettanto ricca rassegna sulle proprietà delle stesse piante descritte nei precedenti libri, sugli usi medicinali che ne derivano e sui medicinali che se ne traggono.

La *iusta ratio* che egli menziona si applica evidentemente anche alla specificità dell'argomento trattato nei libri 15 e 23, oggetto del nostro scritto<sup>1</sup>. La cura e la volontà poste dall'Autore nel rendere (anche) questi due libri l'uno autonomo dall'altro e solo volendo, per necessità o per diletto, consultabili in parallelo, permette così di scoprire nel libro 15 un variegato compendio relativo all'osservazione e alla descrizione di natura e caratteri specifici dell'olivo e degli alberi da frutto, per lo più coltivati, che vi sono analizzati (il libro contempla anche divagazioni sui *remedia*); il libro 23 si mostra invece come il complesso di ampie riflessioni sulle proprietà medicinali (le *medicinae arborum*, come definite in 22, 164) di quegli stessi alberi descritti nel libro 15, con alcune digressioni su altre piante, e offre nei paragrafi iniziali l'analisi dei *remedia* relativi all'insieme costituito da vite-uva-vino – in verità, materia precipua nel libro 14 –, del quale, tuttavia, non ci occuperemo qui, se non per eventuali punti di tangenza.

Entriamo nell'analisi mirata del primo dei due libri.

*Colore e libro 15*

Seguendo le considerazioni di Plinio in merito all'olivo (*Olea*), in 15, 21, *Condi olivas optime orchites et posias [...] virides in muria*, si trova un diretto riferimento al colore verde del frutto, ma solo poco oltre lo scrittore precisa che *Oleum quam acerbissima oliva optimum fieri*<sup>2</sup>; l'Autore si serve dunque nella sua descrizione dapprima del *viridis color* e in seguito di un attributo, *acerbissima*, da intendere come sinonimo di oliva verde. Muovendoci nell'ambito di questo discorso, in 15, 5 si legge *Ex eadem quippe oliva differunt suci. Primum omnium cruda dat atque nondum inchoatae maturitatis*; anche in questo caso non abbiamo il nome del colore, ma la presenza dell'aggettivo *cruda* che associato a *oliva* richiama in modo chiaro lo stadio del frutto dell'olivo non ancora maturo, acerbo, nella fase in cui, cioè, il suo colore è il verde; da intendere, dunque, *oliva cruda* come oliva verde. Allo stesso modo va intesa la frase *Ex immaturis intellegitur, sicut in omphacio docuimus*, che troviamo in 15, 9, dove *immaturus* va ovviamente interpretato come frutto verde (anche in 15, 16), ma anche (pur con una diversa logica sintattica) *omphacium*, che corrisponde all'agresto, vale a dire, in questo ambito, il succo acido ricavato da olive verdi, acerbe (si noti che il termine agresto si riferisce con identica valutazione anche all'uva aspra, ancora non matura). In assenza di citazioni esplicite, dunque, sembra che ai termini ricordati e corrispondenti ad acerbo, crudo, immaturo – piuttosto ricorrenti nella prosa pliniana, così come, per esempio, maturo, maturare e maturazione –, il colore da associare sia tendenzialmente il verde.

Vediamo l'uso dei termini riferibili all'oliva nera, intesa come oliva matura. Il citato brano di Plinio, 15, 5, *Ex eadem quippe oliva differunt suci. Primum omnium cruda dat atque nondum inchoatae maturitatis*, risulta funzionale per segnalare in particolare la differente qualità dell'olio che si trae da olive raccolte in momenti di diverso grado di maturazione; come detto, *nondum inchoatae maturitatis* si

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

riferisce alle olive verdi ancora lontane dal completo sviluppo del frutto, quando sono *cruda* (e dalla spremitura delle quali deriva, secondo l'Autore, l'olio nuovo di sapore più gradevole). Per definire al contrario la raggiunta maturità con l'evidente percezione visiva del colore scuro, nero (*niger color*) dell'oliva, troviamo quindi forme di verbi come *nigrescere*, *nigrescentes*, o sostantivi (*nigritia*) o aggettivi (*nigrum*): così, per esempio, ancora in 15, 9, *Huius color olivam cogit nigrescere [...] incipiente nigritia*; 15, 13-14, *non ante favonii adflatum nigrescentes*; 15, 6, *Optima autem aetas ad decerpendum inter copiam bonitatemque incipiente baca nigrescere, cum vocant druppas*; 15, 26, *Fit et lauru admixto drupparum oleo*; 15, 17, *Purpureae sunt et in iis, ut uvis, in nigrum colorem transeuntibus posis.*

Dalle ultime tre citazioni si evincono ulteriori indicazioni per definire i frutti maturi (neri) dell'olivo, che sono denominati *druppas*<sup>3</sup>, con riferimento al momento in cui inizia il processo di annerimento non patologico; ma si nota anche il termine *posis*<sup>4</sup> (*posia*) con il quale ci si riferisce a una varietà d'olive amare, che *purpureae sunt* come altre varietà (non è esplicito che ci si riferisca allo stadio intermedio di sviluppo del frutto) e che partendo dal color rosso porpora vireranno a maturazione verso il nero.

Il colore bianco è invece contenuto già nel nome di una specifica oliva, l'*albicera* appunto, che Plinio cita divagando sulla messa a dimora di alcune varietà; egli consiglia di piantare l'albero, 15, 20, *In calido et pingui solo [...] albiceram*, a differenza di altre varietà che preferiscono un terreno freddo. In questo caso *albicera* assume in sé sia il riferimento al colore della buccia del frutto sia la sua consistenza simile alla cera.

Proseguendo nella trattazione, nel descrivere la pianta di ricino (*cicinus*, *ricinus*, *cici*: 15, 25 *Nostri eam ricinum vocant a similitudine seminis*), lo scrittore attribuisce ai suoi frutti a grappoli l'attributo pallido, livido, senza dare dunque alcuna precisa indicazione del co-

lore che si caratterizza come evanescente o sfumato, 15, 25 *folio vitium, semine uvarum gracilium pallidarumque*.

Nessun riferimento a un colore, invece, si trova in Plinio per il mandorlo, *amygdalus* (15, 26); mentre per il *laurus* – probabilmente alludendo, in generale, all'alloro, laurotino, alloro selvatico –, nel succitato brano 15, 26 *Fit et lauru admixto drupparum oleo*, si ricordano indirettamente i frutti maturi e scuri dell'olivo per l'olio che da essi si trae, utile da mischiare all'olio estratto dall'alloro, il migliore dei quali si ottiene dalla varietà descritta morfologicamente in 15, 26 come un alloro *latifolia, silvestris, nigris bacis*, dalle bacche nere; alla stessa pianta dovrebbe riferirsi 15, 128 *Postea accessere genera: tinus – hanc silvestrem laurum aliqui intellegunt, nonnulli sui generis arborem – differt colore<sup>5</sup>; est enim caerulea baca*, ove il colore del frutto suggerisce una tonalità bluastra, che non si allontana tuttavia dalla definizione cromatica più decisa della precedente affermazione pliniana *nigris bacis*.

In merito all'alloro Plinio rammenta le indicazioni non solo di Catone, ma anche di *Pompeius Lenaeus*, liberto di Pompeo Magno, grammatico e traduttore in latino di *commentationes* di medicina: alle due specie che Catone ricorda, la delfica e la cipriota, si affianca quella descritta da Pompeo Leneo, dallo stesso chiamata “mustace”, 15, 127, *Pompeius Lenaeus adiecit quam mustacem appellavit, quoniam mustaceis subiceretur: hanc esse folio maximo flaccidoque et albicante*. A seguire, si trovano le descrizioni dell'alloro di Delfi, *Delphicam aequali colore viridiorum, maximis bacis atque e viridi rubentibus ac victores Delphis coronari, ut triumphantes Romae*, e dell'alloro di Cipro, *Cypriam esse folio brevi, nigro*. Tre tipi di alloro che, se confrontati, presentano caratteristiche diverse nella morfologia e nel colore: mustace, dalla foglia albicante, grande e leggera; delfico, più verde nel complesso e con grandi bacche che dal verde virano al rosso; cipriota, con foglie piccole e nere, *crispam per margines imbricato<sup>6</sup>*.

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

Incerta l'identificazione della *laurus daphnoides* e della *laurus alexandrina*, citate da Plinio con la pluralità di nomi con cui venivano designate, ma anche con alcune notazioni cromatiche che ne caratterizzano l'aspetto:

15, 132 *Id quoque quod daphnoides vocatur genus in nominum ambitu est; alii enim Pelasgum, alii eupetalon, alii stephanon Alexandri vocant; et hic frutex est ramosus [...] bacis e nigro rufis;*

15, 131 *et Alexandrina, quam aliqui Idaeam, alii hypoglotion, alii danaen, alii carpophyllon, alii hypelaten vocant [...] folio acutiore quam myrti ac molliore et candidiore, maiore, semine inter folia rubro.*

Colorate dal nero al rosso (rossiccio), e *nigro rufis*, le bacche della *daphnoides*, mentre le foglie dell'*alexandrina* (forse un *ruscus*) si distinguono da quelle del mirto per una loro maggiore bianchezza e accolgono un seme (una piccola bacca) di colore rosso (forse si tratta del pungitopo?). In chiusura, nelle sue ricche 'laureate' osservazioni Plinio in più paragrafi (15, 133-138) divaga – come spesso, per nostra fortuna e conoscenza, accade – dai temi dedicati più precisamente alla materia botanica:

15, 133-134 *Ipsa pacifera, ut quam praetendi etiam inter armatos hostes quietis sit indicium. Romanis praecipue laetitiae victoriarumque nuntia additur litteris et militum lanceis pilisque, fasces imperatorum decorat.*

E prosegue: *Ex iis in gremio Iovis Optimi Maximique deponitur, quotiens laetitiam nova victoria adtulit*, lasciandoci però la piccola ulteriore considerazione *idque non quia perpetuo viret nec quia pacifera est*, che nelle due parole *perpetuo viret* ci consegna la precisazione dell'essere l'alloro di colore sempre verde (e come tale albero/arbusto sempreverde).

Avanzando nella lettura della *Naturalis Historia*, ci s'imbatte di nuovo nella citazione del colore nero, che Plinio associa stavolta diret-

tamente al nome qualificante di una pianta sacra, poetica, popolare nell'antichità, il mirto (nero), *myrtus/myrtum nigra*, 15, 27, *Simile est et e myrto nigra* (il contesto parla di nuovo anche di estrazione di oli). Dello stesso genere di piante, caratterizzando di colore le denominazioni delle stesse, si parla di nuovo di mirto, *myrtus nigra* e *myrtus candida* (mirto bianco): Plinio si rifà ancora una volta a quanto viene ricordato nell'opera di Catone sul mirto e ci precisa, 15, 122 *Cato tria genera myrti prodidit, nigram, candidam, coniugulam* (non entriamo nel merito della corretta attribuzione di ambito botanico) e insiste nella citazione degli insegnamenti dello stesso scrittore del *De agricultura* quando sottolinea, 15, 123, *Cato docuit vinum fieri e nigra siccata usque in ariditatem in umbra atque ita musto indita [...] Postea conpertum et ex alba vinum fieri album*. Dal colore di nomi delle piante si passa quindi alla menzione dei prodotti alimentari che se ne traggono e delle loro proprietà curative, identicamente colorati e come tali definiti, vino (nero, scuro si direbbe) *e nigra, siccata* e vino bianco (definito come tale) *ex alba*; pianta detta anche, è presumibile, *candida*.

Tra gli alberi che insieme all'olivo costituiscono la materia del libro 15 e sui quali Plinio disserta si ritrova (curiosamente) anche il pino: ne enumera alcune varietà con diverse caratteristiche costitutive<sup>7</sup>; viene ricordata in particolare la morfologia della pigna che contiene quei semi, 15, 35 [...] *exiles nucleos [...] vestitos alia ferruginis tunica*, che immediatamente appaiono all'occhio umano del colore proprio della ruggine. Un breve ragionamento sull'olio di pece precede di pochi paragrafi (15, 31 e 32) quello dedicato ai frutti dei pini; la pece è una sostanza che attraverso processi diversi può essere ottenuta dal legno e non solo, ma anche da resine purificate di conifere, e viene citata da Plinio, 15, 32, *E pice fit quod pissinum appellant [...] Color oleo fulvus*, nel parlare appunto dell'olio giallo scuro che ne deriva, il *pissinum*.

Dal paragrafo 35 ha inizio, come abbiamo detto, la disamina degli alberi da frutto (principalmente) più comuni e a noi più noti, a partire



*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

dalla profumata cotogna (*mala cotonea, cydonea*), 15, 37 *Plura eorum genera: chrysomela incisuris distincta, colore ad aurum inclinato, qui candidior nostratia cognominat, odoris praestantissimi*, striata, dal colore che (già nel nome) tende al dorato, ma conosciuta anche in una varietà d'aspetto più bianco, chiaro sarebbe meglio dire<sup>8</sup>.

Senza connotazioni cromatiche, in 15, 39, *Mala appellamus, quamquam diversi generis, Persica et granata, quae in Punicis arboribus novem generum dicta sunt*, troviamo la narrazione sul melograno, la mela punica (*punicum malum, granatum*); ma in 15, 100 viene citata la bianca pellicola che riveste complessivamente i subprismatici e succosi semi di color, appunto, rosso granato (chicchi, quasi *acini*, molto diversi da quelli dell'edera e del sambuco) interni al frutto del melograno, *Plurimum vero differunt hederæ sabucique acini, et figura etiam Punici, angulosi quippe soli. Nec cutis ulla singulis praeter communem quae est candida*. È lo stesso Plinio, tuttavia, che rinvia a quanto da lui detto, in 13, 112, *sed circa Carthaginem Punicum malum cognomine sibi vindicat; aliqui granatum appellant. Divisit et in genera*, e tra queste varietà il frutto dell'*apyrenum* risulta più dolce e appare più chiaro, più lucente, *apyrenum vocando cui lignosus nucleus abesset; candidior ei natura et blandiores acini minusque amaris distincti membranis*. Plinio propone, inoltre, due termini che contengono riferimenti ai colori rosso e bianco, quando, sempre scorrendo di tipi di melograno, descrive la chioma, probabilmente, di alcuni melograni in fiore dell'isola di Samo e dell'Egitto, 13, 113, *Samia et Aegyptia distinguntur erythromis et leucomis*; e prosegue precisando che la buccia del frutto acerbo, *Corticis maior usus ex acerbis<sup>9</sup> ad perficienda coria* (senza riferimento a un preciso colore) serve per conciare le pelli. Nello stesso paragrafo si puntualizza come il balaùsto (o balaùsta), termine che indica il fiore del melograno e lo stesso frutto<sup>10</sup>, *Flos balaustium vocatur*, venga utilizzato non solo in campo medico, ma anche per la tintura di stoffe, *et medicis idoneus et tingendis vestibus, quarum*

*color inde nomen accepit*; e a quanto pare il termine balaùsto poteva indicare anche il nome del colore rosso derivato dal fiore stesso.

Con 15, 41 si passa poi al *prunus*, precisamente alla *Ingens postea turba prunorum: versicoloria e nigro candicant* [...] *alia eodem colore*, e viene descritto il colore delle versicolori (il nome contiene già la peculiarità cromatica) e di altre varietà che vanno dallo scuro/nero al bianco, comprendendo le prugne selvatiche; ma ci sono prugne *et nigra ac*<sup>11</sup> *laudatiora cerina atque purpurea*, nere, rosse (purpuree) e quelle più pregiate del colore della cera (anche in 15, 42, *et Persica et cerina ac silvestria*), di tono giallo indicativamente.

Meno semplice districarsi nella definizione/trattazione pliniana del pesco (e della pesca) che viene inserito (anche) tra le piante da frutto che contengono il termine *malum* (da cui deriva il nome della mela, evidentemente) con la precisazione *malum Persicum*; senza entrare nel merito delle possibili attribuzioni a varietà (o specie) di volta in volta citati da Plinio<sup>12</sup>, un riferimento indiretto a connotazioni di colore delle foglie si trova in 15, 46, *Semper autem folia habet*, e il persistere (in determinati climi) delle foglie sulla pianta per tutto l'anno permette di annoverarla tra le sempreverdi<sup>13</sup>.

Prima di addentrarsi nella descrizione delle varietà di mele, Plinio cita alcune piante "esotiche", tra le quali il lazzeruolo (*tuburum*), il frutto del quale, assimilabile per forma a una piccola mela, viene ricordato con due specie: l'una bianca (tendente al giallo), l'altra di colore definito siriano, *syricum*, 15, 47-48, *Tuburum duo genera: candidum et a colore syricum dictum*, dove l'aggettivo indica il rosso per assonanza con l'omonima sostanza colorante artificiale<sup>14</sup>.

La ricca trattazione relativa ai meli – con sfaccettature legate agli innesti e all'uso del termine *mala* – si dipana, nel libro 15, tra i paragrafi 49-52, con una breve premessa inerente a origini e a motivazioni correlate all'attribuzione dei nomi alle piante: si ricorda, per esempio, che le mele (*colore*) *syrica* (15, 51) indicano nel nome il tono di rosso che si accorda con quello proprio del colore *Syricum*,

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

poc'anzi menzionato, mentre per il *malum Appianum*, dal frutto di colore rosso, 15, 49-50, *Odor est iis cotoneorum [...] color rubens*, si deve invece risalire al nome di un Appio e *Claudia gente*. Senza specificare alcun nome, 15, 52, *Est quibusdam sanguineus colos origine ex mori insitu tracta*, l'Autore ci indica varietà con frutto il cui color sanguigno sembra collegato a un innesto dell'albero con il gelso; pur puntualizzando immediatamente dopo *Cunctis vero quae fuere a sole partes rubent*, dando quindi per scontato quanto l'esposizione al sole risulti determinante per la tonalità del colore (rosso in particolare) in un frutto, in un qualsiasi frutto.

Seguono i paragrafi che trattano delle pere, con le relative denominazioni, sulla scia dei criteri adottati nel racconto pliniano dedicato alle mele. Plinio associa i frutti ai colori nero (talmente scuro da essere simile al nero), rosso, rosso mattone e verde, ma anche in generale ne descrive le variazioni cromatiche collegate, ancora una volta, all'esposizione al sole (con uso di termini ricorrenti nella prosa pliniana), fattore che influisce in modo significativo sulla determinazione dei colori e sulla più o meno fortunata crescita dei frutti stessi: le scurissime pere siriache, 15, 53, *alia colore nigro, dona Syriae*; le *Favoniana rubra* (15, 54), rosse; le pere segnine, le onichine (*onyx*), le purpuree, di color mattone, 15, 55, *Signina, quae alii a colore testacea appellant, sicut onychina, purpurea*; le pere patrizie e le vocime, verdi, 15, 56, *patriciis, vocimis, viridibus oblongisque*; ma anche le pere tiberiane che si nutrono e si colorano di sole, 15, 54, *Tiberiana appellantur quae maxime Tiberio principi placere; colorantur magis sole grandescuntque* e, infine, le veneree, le pere colorate per antonomasia, 15, 56, *Incerta nominum causa est barbaricis, Veneriis quae colorata dicunt*.

Accurata ci appare la generale narrazione riguardante il fico, inteso sia come albero, sia come frutto: di colore, in particolare, si parla con il rosso purpureo per i fichi di Lidia, 15, 69, *Si quidem et Lydiae, quae sunt purpureae*, immediatamente seguiti nella descrizione dai fichi

neri alessandrini, da Alessandria in Egitto, anche chiamati delicati, *cognomine delicatae*, con bianche spaccature, 15, 70, *Patriae nomen optinent etiam Alexandrinae ex nigris, candicante rima*. Precoci e anch'essi con la buccia nera sono i fichi di Rodi e quelli tiburtini, da Tivoli, 15, 70, *Nigra et Rhodia est et Tiburtina* e Plinio ci precisa ancora, di seguito, *Sunt et auctorum nomina iis, Liviae, Pompei*; scuro, nero anche il fico tellano, 15, 72, *Tellanas atras pediculo longo*, che Plinio descrive citando direttamente le parole di Catone. Nel parlare, poi, del piacere che porta al palato gustare la buccia del fico secco, lo scrittore sceglie come sinonimo del frutto fresco il termine verdeggiante, 15, 116, *Detrahitur haec ficis virentibus ut putamen, eademque in siccis maxime placet*, riferendosi evidentemente al colore della buccia verde del fico più comune.

Vira verso altre caratterizzazioni nominali Plinio con l'uso di *harundinum*, per denominare e per descrivere una varietà del frutto (*ficus harundinea*?), in 15, 70, *et quas harundinum folii macula variat*, il cui aspetto doveva rimandare al fogliame verde caratteristico della canna comune, domestica (*arundo donax*, appunto) nella varietà variegata di bianco; mentre, ancora in 15, 70, *Est [...] et albicerata et aratia alba*, i termini *albicerata* – già precedentemente incontrato<sup>15</sup> – e *alba*, definiscono l'uno il nome proprio di una pianta (fico albicerato), l'altro associa al nome un attributo di qualità, di colore bianco (fico arateo, bianco).

In qualche modo sembra collegato alla rondine (*chelidón*) il nome del fico chelidonio, descritto come frutto tardivo rispetto ad altri che Plinio cita in 15, 71, *Contra novissima sub hieme maturatur chelidonia* e il termine indicato per definirlo potrebbe riferirsi al piumaggio scuro della rondine. A un animale viene anche accostato il nome di un'altra pianta, la *ficus ona*, 15, 72, *Tarenti tantum praedulces nascuntur, quas vocant onas*, tipica di Taranto: per una possibile analogia fra il colore del manto dell'animale e quello della buccia del frutto è stato avanzato da alcuni studiosi il collegamento con il vocabolo greco che indica l'asino (*ónos*).

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

Genericamente, in tema di fichi precoci o tardivi, distinti anche per colore, in 15, 71, si precisa *Sunt praeterea eaedem serotinae et praecoces, biferae, alba ac nigra*, riferendosi a termini temporali collegati ad azioni umane tra le più caratterizzanti i ritmi di vita campestre, *cum messe vindemiaque maturescentes*. Qualche perplessità, già sollevata nel corso del tempo, resta forse nell'identificare come afferente alla specie della pianta di fico l'albero citato da Plinio come *ficus Idaea*, del monte Ida, nella terra d'origine chiamato fico alessandrino (stavolta da Alessandria della Troade), che in 15, 68 viene descritto con i frutti rossi e la corteccia verde, *Idaea rubet olivae magnitudine [...] sine lacte, cortice viridi*; ma affrontare la trattazione di questa materia non riguarda questa sede.

Assimilandolo a meli e peri, Plinio, 15, 84, parla del nespolo (*mespilus*)<sup>16</sup>, riferisce che si tingono di rosso le sue foglie prima che cadano, *folia ante quam decidant rubescunt* e ricorda, la *mespilus setania* che sorprende, nel confronto con altre varietà, per il suo grande pomo tendente al bianco, *Setaniae maius pomum candidiusque*.

Citati (15, 86) per pratiche tra il rituale e il divinatorio, i frutti dell'albero di noce (*nux juglans*)<sup>17</sup> vengono anche nominati per l'uso tintorio della buccia in 15, 87, *Tinguntur cortice earum lanae*, mentre per le piccole noci appena formate si rammenta l'impiego per rendere rossi, tingendoli, i capelli *et rufatur capillus primum prodeuntibus nuculis; id conpertum infectis tractatu manibus*. Tratta probabilmente di alcune varietà del nocciolo, Plinio, quando in 15, 90 – rifacendosi all'apprezzamento dichiarato nei loro confronti da Catone, *Adicit praeterea abellanas et galbas, Praenestinas, quas maxime laudat* – parla delle *nucis praenestina, abellana e galba (calvas)*, che, ancora verdi, possono essere conservate seguendo un procedimento particolare, *conditas ollis in terra servari virides*.

Discorrendo sempre di *nucis*, dopo i pistacchi, si passa a descrivere (15, 92-93) la provenienza, i particolari morfologici e i caratteri organolettici della castagna<sup>18</sup>, per giungere, quindi, nel brano 15, 94,

a un'attribuzione cromatica sia per la rossa *nux tereiana*, sia per la più comune castagna nera, detta *coctiva*, appunto usata per la cottura: *laudatior Corelliana et ex ea facta quo dicemus in insitis modo Tereiana, quam rubens cortex praefert triangulis et popolaribus nigris, quae coctivae vocantur.*

Nel parlare di “tipi di polpa” di alcuni frutti, insieme a corbezzole, acini d'uva, *myxae*<sup>19</sup>, olive, Plinio tratta anche di more, 15, 97, e precisa *Moris sucus in carne vinosus, trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger. In novissimis florent, inter prima maturescunt. Tingunt manus suco matura, eluunt acerba*; il frutto assume una colorazione che segue il grado di maturazione, variando dall'iniziale (non esattamente) bianco al rosso, per raggiungere infine il colore nero. Poi, nel toccare il frutto maturo, le mani si tingono (di un rosso scuro, aggiungiamo), mentre il chiaro frutto acerbo<sup>20</sup> può servire per detergere le mani<sup>21</sup>.

Alcune varietà di ciliegie sono oggetto, in generale, della trattazione di Plinio nei paragrafi 15, 101-105. Nella sezione che parte da osservazioni sui frutti che egli cataloga come bacche – nella quale sezione egli menziona, seppur per cenni e comunque con diversità tipologiche, piante come olivo, alloro, loto, corniolo, mirto e lentisco, agrifoglio e biancospino –, la ciliegia viene considerata un frutto tra la bacca e l'acino, 15, 101, *medioque etiamnum genere inter bacas acinosque cerasis*. Le colorazioni elencate riguardano le fasi di sviluppo del frutto e, pur partendo dalla ciliegia, sono nel complesso relative anche ad alcuni fra i frutti che abbiamo detto esser citati<sup>22</sup>, 15, 101, *Pomum iis primo candidum et fere omnibus bacis; mox aliis virescit, ut olivis, lauris, rubet vero moris, cerasis, cornis. Dein nigrescit moris, cerasis, olivis.*

I paragrafi successivi sono invece riferibili ai colori, alle fasi di sviluppo e alle caratteristiche di precise varietà di ciliegia: le aproniane sono le più rosse tra tutte, le più nere sono le lutazie, le ceciliane, 15, 102, *Cerasorum Aproniana maxime rubent, nigerrima sunt Lutatia,*

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

*Caeciliana vero et rotunda*; per passare quindi alle giuniane, alle duracine (o pliniane) oppure alle lusitane “tricolori” con nero-rosso-verde, 15, 103, *in Belgica vero Lusitanis, in ripis etiam Rheni; tertius iis colos e nigro ac rubenti viridique, similis maturescentibus semper*; ma anche (15, 104-105) le lauree, le macedoniche e quelle che nascono sul ciliegio nano (*chamaecerasus*).

Seguendo il filo delle sue svariate e affascinanti considerazioni, Plinio giunge a dissertare nel libro 15 sul sapore dei frutti, sapore comune anche al succo degli stessi, e consegna la lista di quei sapori individuati, 15, 106, *dulcis, suavis, pinguis, amarus, austerus, acer, acutus, acerbus*<sup>23</sup>, *acidus, salsus*, precisando di doverne aggiungere altri tre (15, 106-108), decisamente particolari e “complessi” anche nella loro descrizione, che egli associa rispettivamente al vino (*vinosus*), al latte (*lacteus*) e all’acqua (*aquosus*), motivando le attribuzioni con puntuali (e alquanto soggettive) argomentazioni.

Date queste riflessioni, egli passa quindi a considerare i succhi ricavati dai frutti, rifacendosi evidentemente a quanto aveva prima precisato in tema di sapori, e arriva anche a fornire alcune indicazioni proprio sui colori dei succhi stessi: così nel già citato brano, 15, 97, *Moris sucus in carne vinosus, trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger*; oppure in 15, 109-110, *Magna differentia et in colore suci: sanguineus moris, cerasis, cornis, uvis nigris; idem albis candidus, lacteus in capite ficis, in corpore non item, spumeus malis, nullus Persicis, cum praesertim duracina suco abundant. Sed quis eius ullum dixerit colorem?* Come evidente, alcuni termini utilizzati sono riconducibili a caratteristiche cromatiche semplici, note; ma certamente più interessante si mostra l’attributo fisico *spumeus*, riferito al succo delle mele, insieme all’ideale *nullus* del succo incolore di pesca, trascendentale tanto da far quasi dubitare che lo si possa definire colore. Segue una valutazione (che appare affrettata<sup>24</sup>) dell’odore che emana da alcuni frutti, con accostamenti e confronti tra l’odore e il sapore/gusto (15, 110).

*Il libro 23. Un prontuario epurato*

In accordo con quanto esposto nelle pagine precedenti, si proporrà di seguito per sommi capi quanto narrato nel libro 23; entrando nel merito delle *medicinae arborum*, verranno registrati rimedi medicinali e indicazioni curative inerenti agli alberi coltivati, ricollegandoci sempre, come precisato a chi legge<sup>25</sup>, alla materia trattata da Plinio nel libro 15, con qualche rara incursione in altri libri dell'opera; la presentazione è articolata nella forma di un prontuario (*promptuarium*) *medicinarum arborum* desunto dall'esposizione pliniana e l'intervento di chi scrive ha adottato una struttura sintetica e volutamente acritica, dunque esente – data la personale incompetenza – da considerazioni di esame e analisi.

Nel merito specifico della materia medica, nel complesso intesa come farmacologia e come preparati medicinali e utilità/effetti nell'uso di essi, l'Autore nel suo libro 23, in linea di massima<sup>26</sup>, dopo ogni citazione relativa alla parte utilizzata di una pianta elenca in merito all'uso di quella stessa parte le possibili indicazioni terapeutiche, le cure mediche utili per contrastare in maniera più o meno definitiva le malattie (o almeno per opporsi alle stesse), ivi compresi eventuali pericoli derivanti dalla somministrazione di alcune sostanze.

– *Olio*

Esauriti i primi paragrafi<sup>27</sup> sui *remedia* collegati a vite-uva-vino, l'illustrazione delle proprietà collegate agli alberi da frutto si dedica diffusamente all'olivo; Plinio lo paragona per importanza alla vite e ai suoi prodotti, 23, 69, *Olearum proxima auctoritas intellegitur*. Le foglie (23, 69-70) sono astringenti, cicatrizzanti, depurative (23, 69 *Folia earum vehementissime adstringunt, purgant, sistunt*), utili contro le ulcerazioni; possono essere combinate con l'olio contro il mal di testa, con il miele per curare ferite e infiammazioni e per bloccare perdite di sangue. Il succo viene utilizzato nelle composizioni di colliri per la cura a largo spettro delle affezioni degli occhi,



*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

ma anche, diversamente modulato con vino e acqua piovana (*aqua caelesti*), per quelle vaginali. Il fiore (23, 71) viene usato per le proprietà che ha in comune con le foglie dell'olivo; si elabora in modi diversi la cenere dei fiori su piccoli steli (usata come succedaneo dello spodio, cioè del carbone animale) che s'impiega per suppurazioni o per curare gli occhi. Può essere utile il succo che si produce nel bruciare i rami nuovi ancora verdi, 23, 71 *Sucus fruticis recentis accensi destillans sanat lichenas, furfures, manantia ulcera*; anche il liquido che in gocce si ricava direttamente dall'albero (e anche dall'olivo selvatico, *in oleastro*), sebbene sia considerato un veleno, secondo alcuni, come collutorio serve per lenire il dolore di denti. Per guarire l'emottisi e come espettorante si può provare invece la corteccia della radice degli olivi più giovani unita al miele; cenere mischiata a sugna cura i gonfiori, *tumores sanat* (23, 72).

Alcune precisazioni terapeutiche sono ricordate per le proprietà delle olive bianche e nere, le prime subito citate come alimento fresco, ma anche per le peculiarità benefiche soprattutto (tra le altre prerogative) sullo stomaco e in misura minore per l'intestino, a differenza dell'oliva nera inappropriata per lo stomaco, per la testa e per gli occhi e salutare invece per l'intestino:

*23, 73 Olivae albae stomacho utiliores, ventri minus [...] Nigra oliva stomacho inutilior, ventri faciliior [...] Utraque ambustis prodet, trita et inlita, sed nigra commanducatur et protinus ex ore imposita pusulas gigni prohibet.*

Dell'utilizzo molto svariato dell'*amurca* – che sembra si debba intendere, anche, come un liquido amaro derivato dalle olive e, dunque, non necessariamente come la morchia che indica il residuo dell'olio d'oliva dopo la chiarificazione (si veda 15, 9, all'inizio) – Plinio aveva già parlato ricordando Catone, 15, 33-34, dove si legge dell'uso su oggetti di rame contro la ruggine e per ravvivare il colore, *contra aeruginem colorisque gratia elegantioris*; ma in rife-

rimento alle sue molteplici azioni curative (23, 74-75; accennate nel libro 15 anche per rimedi medicamentosi su animali e alberi), prima tra tutte per affezioni della cavità orale, egli distingue in particolare l'*amurca* di oliva nera contro i geloni e le fomentazioni degli infanti, *Pernionibus nigrae olivae amurca utilior, item infantibus fovendis*, distinguendola da quella derivata dalle olive bianche, sfruttata con l'ausilio d'un panno di lana per problemi ginecologici, *albae vero mulierem vulvae in lana admovetur*.

– *Olivo selvatico*

Le proprietà dell'olivo selvatico si sovrappongono per lo più a quelle dell'olivo, con talune piccole varianti negli effetti ottenuti dall'uso delle foglie, dei fiori, del succo e dell'olio:

23, 76-78, *Oleastri foliorum eadem natura [...] Cetera ut in oleis, peculiare autem, quod folia decocuntur ex melle et dantur coclearibus tribus contra sanguinis excreationes. Oleum tantum acrius efficaciusque, et ideo os quoque colluitur illo ad firmitatem dentium [...] Miscentur oculorum medicamentis decoctum foliorum et sucus oleastri. Utiliter et auribus instillatur cum melle vel si pus effluat. Flore oleastri condylomata inlinuntur et epinyctides, item cum farina hordeacia venter in rheumatismo, cum oleo capitis dolores.*

Si tratta di rimedi cui ricorrere nella cura degli occhi o dei denti, in generale, ma anche come terapia in ambito otorinolaringoiatico e dermatologico, oppure per contrastare la cefalea; viene invece descritto come peculiare l'avvalersi del decotto delle foglie d'olivo selvatico, con miele, contro l'emottisi. Fare uso della cenere (Plinio usa il termine *spodium*) che si trae dai suoi teneri getti (*cauliculi*) frena, inibisce *vehementius* stati infiammatori con afflusso di sangue o di altri umori corporali (23, 76); i *cauliculi* s'impiegano, cotti e applicati con miele, per sanare il cuoio capelluto (*cutem in capite*), mangiati in fase matura aiutano a regolarizzare l'intestino (*sistunt alvum*), abbrustoliti e lavorati con il miele, tra le altre cose, puliscono le ulcere corrosive (23, 78).

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

– *Melo - Melo selvatico - Cotogno*

Diffusa la trattazione (23, 100-104) sulle diverse specie di meli; il frutto primaverile, aspro (come aspra è la mela selvatica), non giova allo stomaco, infastidisce intestino e vescica e in genere si nota il maggior valore curativo se cotto. Altre varietà di mele, dolci, agiscono su stomaco, intestino e sono diuretiche.

Anche le cotogne (*utilissima quae ex Sicilia veniunt*) sono migliori se vengono cotte, seppur perdano il loro potere astringente che le rende utili, per esempio, in caso di emottisi e dissenteria; crude oppure cotte, sono un buon rimedio per problemi di carattere gastrointestinale, dermatologico, ma anche oculistico o ginecologico, unite con diversi procedimenti a vino, miele o a petali di rose. Viene inoltre usato il fiore fresco e secco (23, 102, *flos et viridis et siccus*) e dal frutto si estrae il succo e un olio *quod melinum vocavimus* (23, 103), ma anche, con aggiunta di vino dolce, un liquore; la radice, dopo opportuna procedura “magica”, assume valore di amuleto.

– *Cedro*

Medicamenti contro veleni sono considerati il frutto o il seme del cedro (*citrea*); succo spremuto o frutto decotto rinfrescano l’alito; seme contro le nausee gravidiche e frutto per la debolezza di stomaco (23, 105).

– *Melograno*

Già trattate nel libro 13 le diverse specie di melagrana (dolce e aspra), l’Autore in questo libro 23 (106-114) prosegue in una descrizione molto dettagliata delle parti della pianta, della sua utilità e dell’uso, con precisazioni accurate delle preparazioni medico-galeniche che se ne traggono, a freddo, in decotto o in infuso. Certamente nociva per lo stomaco, da evitare in presenza di febbre, di vomito e nei travasi di bile, dalla melagrana acerba deriva in particolare la “stomatice”, 23, 108, *medicamentum quod stomatice vocatur, utilissimum*, preparato che si ottiene attraverso la cottura – associando talvolta ingredienti come zafferano, mirra, allume di rocca, miele –, utile nella preven-

zione e cura delle affezioni della bocca e, tra l'altro, anche per usi di ambito otorino e oculistico; la melagrana si può dire che venga presentata come rimedio in quasi tutti i settori delle specialità mediche. Si usano del frutto la scorza (dura, utile anche per conciare le pelli), la polpa e il succo, da solo o in associazione con altri ingredienti, ma anche i rami della pianta (anche se non ne è ben chiaro l'uso); i germogli in procinto di fiorire, *cytinus vocatur a Graecis*, se assunti con una ben precisa metodica ai limiti del "magico", vengono descritti come forieri per un intero anno di salute della vista (e altro ancora...). Non vengono tralasciate le preparazioni formulate dai fiori (anche secchi), dai semi (tostati), dalla radice. Un accenno al melograno selvatico (*silvestre punicum*) del quale si ricorda che la radice rossa<sup>28</sup> (*rubro cortice*) risulta sonnifera se associata al vino, mentre una pozione di semi asciuga i liquidi sottocutanei.

– *Pero*

A meno che non sia cotto, il frutto del pero viene sconsigliato perché ritenuto indigesto; ma la cottura rende invece le pere un cibo gustoso e che giova alla salute, di particolare sollievo per lo stomaco se cotte con il miele. Le pere (e il loro succo) e la cenere dell'albero si usano anche come antidoto contro i funghi velenosi. Il frutto selvatico, in pezzi e secco, è astringente, anche in decotto con aggiunta o meno delle foglie (23, 115-116).

– *Fico - Fico selvatico*

Il multiforme utilizzo del fico occupa una larga parte della trattazione del libro 23 (117-131), che destina anche all'albero selvatico una buona dose di commento (già a partire dal paragrafo 125). Innumerevoli sono le preparazioni (contenenti sole parti dell'albero o in associazione con diversi ingredienti, tra i quali l'olio di rose, la cera, l'aceto, l'uovo, il vino, il miele, alcune erbe e altri frutti) e i rimedi elencati, evidentemente noti e apprezzati. In generale utile agli organi interni, efficace come antidolorifico o nel contrastare effetti venefici sull'organismo umano, si può affermare che ci si serve di quasi tutte le parti della pianta per rag-

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

giungere risultati certi in terapie che vanno dall'ambito oncologico (23, 123-124, *Carcinomatī, si sine ulcere sit, quam pinguissimam ficum inponi paene singulare remedium est*) al dermatologico e gastrointestinale, ma anche otorinolaringoiatrico e dell'apparato respiratorio, ginecologico, neurologico, oculistico e odontoiatrico: frutti (acerbi, maturi oppure secchi), foglie, latte o succo lattiginoso di fico (*Fici sucus lacteus* in 23, 117; in 15, 80, *lacteam umorem* indica immaturità del fico), piccoli steli (*ramorum teneri cauliculi*), corteccia, cenere (anche quella di foglie o di polloni colti dalla radice). A solo vantaggio del nostro scrivere, ci piace infine sottolineare la connotazione di gusto cromatico che precisa le proprietà dei giovani germogli bianchi del fico nero (23, 119, *E nigra fico candidi cauliculi inlinuntur furunculis, muris aranei morsibus cum cera*); la giustapposizione – dunque la non fusione – di due colori che sono, scambievolmente, l'uno la “negazione” dell'altro.

Quanto detto sulle proprietà del fico vale fondamentalmente anche per il fico selvatico (*caprificus*<sup>29</sup>), con qualche aggiunta sulle parti della pianta delle quali servirsi: frutti, ramoscelli/polloni, succo lattiginoso o latte, germogli giovani o piccoli steli, foglie, fichi fiori (*grossi*<sup>30</sup>), cenere, radice, segatura da raschiatura dei rami senza corteccia.

Nel dissertare di *remedia*, Plinio inserisce un aneddoto<sup>31</sup> tra il magico e lo scaramantico, con affermazioni iperboliche, accompagnate da non meno iperboliche metodiche, ispirato a dicerie relative a tentativi da sperimentare per sventare alcune affezioni patologiche:

23, 125, *Produnt etiam, si quis inclinata arbore supino ore aliquem nodum eius morsu abstulerit nullo vidente atque cum aluta inligatum licio e collo suspenderit, strumas et parotidas discuti.*

– *Prugno - Prugno selvatico - Pesco*

Il frutto del prugno è (come noto) un lassativo e comunque non giova allo stomaco; provare il decotto delle foglie, bollite soprattutto nel vino, è di grande sollievo per le tonsille e in generale per tutta la cavità orale. Con il frutto oppure con la corteccia della radice del

prugno selvatico bolliti *in vino austero*, a lungo (*ut triens ex hemina supersit*), si ottiene un decotto astringente da bere per risolvere le coliche. Come rimedio per ragadi e condilomi viene anche utilizzato il *limus* (*quem Graeci lichena appellant*), che si trova sia sui prugni selvatici sia su quelli coltivati (23, 132-133).

Plinio elogia la profumata pesca (in velata opposizione al prugno) per il suo valore, sia come frutto sia per la quantità di succo che da essa si trae, che stimola la sete e da unire, volendo, a vino oppure ad aceto. Le foglie tritate, invece, sono adoperate per tamponare emorragie; contro il mal di testa si possono usare, spalmandoli, noccioli di pesca con olio e aceto (23, 132).

– *Sicomoro, Gelso nero*

Senza entrare nel merito dell'identificazione della pianta da Plinio chiamata *morus*<sup>32</sup>, le diverse sue proprietà mediche risultano riferibili a molti ambiti specialistici (come si precisa, ci sembra con entusiasmo, in chiusura di 23, 135: *veluti animalis alicuius in hac arbore observandis miraculis, quae in natura eius diximus*), con alcune accurate indicazioni dell'Autore su dosi e ingredienti cui attenersi nelle preparazioni. Il succo, tratto da diverse parti della pianta – anche con associazione delle stesse: corteccia, frutto (*ex in maturis* e dunque acerbo, ma anche maturo e secco), foglie, radice – e sottoposto o non a cottura, viene presentato come rimedio polifunzionale, che può agire come contravveleno, contro ascessi e contro mal di denti, come collutorio o cicatrizzante e astringente, analgesico, contro i raffreddamenti e come espettorante, come purgante/lassativo e antiparassitario intestinale. Il frutto reca sollievo momentaneo allo stomaco. Le foglie tingono i capelli se decotte in acqua piovana con corteccia di fico nero e vite; si mettono sopra alle bruciature come tali, oppure come decotto con radice, ma sono anche adoperate come impacco sui morsi di serpenti. Da evidenziare che, nel contesto dedicato al *morus*, Plinio ricorda, dapprima, un medicamento, chiamato “arteriace”, del quale viene fornita la ricetta (decotto formulato con succo del frutto, con aggiun-

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

ta di agresto secco, *omphacii aridi*, eventualmente da sostituire con mirra e zafferano oppure con miele attico), sottolineando, 23, 136, *Neque est aliud oris, arteriae, uvae, stomachi iucundius remedium*; e poi parla di un secondo medicamento, “stomatice”, termine già citato nella descrizione dei rimedi derivati dalla melagrana (cfr. p. 253), che in questa sede nomina per essere anche un cicatrizzante di ferite, ottenuto dalla bollitura combinata delle spremiture dei frutti maturi e acerbi (eventualmente aggiungendo mirra e cipresso con successiva esposizione al sole, 23, 139). Alcune incursioni nel testo (23, 137-138) rivelano credenze collegate a metodiche nell’uso come amuleti dei futuri frutti o dei rami che portano frutti *in nuce*.

– *Ciliegio - Nespolo - Sorbo*

Per ciliegio, nespolo e sorbo una trattazione dedicata ai soli frutti (23, 141). Le ciliegie fresche hanno effetto lassativo e non giovano allo stomaco, mentre da secche regolarizzano l’intestino e stimolano la diuresi; Plinio riferisce anche che alcuni autori suggeriscono che inghiottire al mattino ciliegie (noccioli compresi!) coperte di rugiada svuota talmente l’intestino che i piedi risulteranno liberati dalla gotta ... Molto indicate per regolarizzare disfunzioni intestinali e di stomaco sono le nespole (tranne le setanie, letteralmente “dell’annata”, assimilate alle mele per le loro proprietà); parimenti le sorbe secche, quelle fresche giovano a stomaco e ventre<sup>33</sup>.

– *Pino*

Pigne, pinoli, corteccia sono le parti del pino citate da Plinio per uso terapeutico (23, 142-143): delle prime, che contengono resina, si adopera un decotto contro l’emottisi, mentre il decotto di corteccia, nel vino, è suggerito in caso di coliche. I pinoli sono indicati particolarmente per problemi gastrici (in associazione ad altre piante), ma anche, data la loro azione diuretica, per aiutare reni e vescica.

– *Mandorlo*

Distinguendo tra mandorlo amaro e mandorlo dolce, l’Autore preferisce puntare l’attenzione su quello amaro, liquidando (più o meno)

l'altro, *Minus valent in remediis dulces* (23, 145), e ricordando che i frutti freschi del dolce possono comunque creare fastidi allo stomaco. Particolarmente apprezzati sono invece i frutti, diuretici, del mandorlo amaro: i rimedi (frutto intero o schiacciato, decotto, pozione, olio, elettuario) prevedono l'aggiunta di ingredienti quali, per esempio, miele, diversi tipi di vino, sola acqua, olio di rose, idromele, salvia, latte e sono destinati all'ambito dermatologico (anche in decotto di radici che giova molto alla pelle del viso, 23, 144, *cutem in facie corrigit coloremque hilariorum facit*), a quello ginecologico, venereologico, urologico e giovano al mal di testa e al fegato (23, 144-146).

– *Noce*

Caratterizzata da un affastellamento di notizie, la trattazione relativa ai rimedi collegati all'uso delle noci fornisce comunque dati utili per la terapia medica (23, 147-149). Da una premessa negativa che sonda l'effetto velenoso (*virus*) dell'albero e delle foglie sul cervello, si passa poi in modo più lieve a descrivere i risultati ottenuti dall'assunzione del frutto fresco o secco, ma le modalità di preparazione dei rimedi non risultano sempre indicate come visto altrove: le noci secche non giovano allo stomaco e all'intestino (con diverse implicazioni fisiche), provocano mal di testa, ma, associate ad altri ingredienti (ruta, olio, miele, cipolle, sale), possono essere utili nelle infiammazioni delle orecchie, per le mammelle, le lussazioni, l'angina, i morsi di cani (anche rabbiosi ... forse). Delle noci si adopera anche il mallo e il guscio. In chiusura dell'ultimo paragrafo viene dettata una ricetta dettagliata (che ovviamente presenta le noci tra gli ingredienti) da seguire per preparare un antidoto contro qualsiasi veleno, con un effetto della durata di una giornata; si narra che la ricetta derivi da quella messa a punto dall'abilità in materia di veleni (a tutti nota) del re Mitridate VI, e che in origine fosse decisamente più ricca di componenti rispetto a quella riportata da Plinio in 23, 149.



*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

– *Nocciolo - Pistacchio - Castagno*

Per questi tre alberi le indicazioni riguardano i frutti. Molti sono i motivi per non mangiare nocciole: un ingrassamento neanche immaginabile, per non parlare del gonfiore di stomaco e del mal di testa che ne derivano. Invece, tostate liberano dal catarro, tritate e assunte bevendo acqua addolcita curano la tosse cronica. I pistacchi si usano come i pinoli e sono efficaci contro il morso di serpenti. Le castagne fanno ingrassare, agiscono in maniera varia su stomaco e intestino e giovano in caso di emottisi (23, 150).

– *Carrubo - Corbezzolo - Corniolo*

Una breve descrizione, nel paragrafo 151 del libro 23, è destinata al carrubo: i frutti freschi sono nocivi per lo stomaco ma lenitivi per l'intestino, mentre quelli secchi sono astringenti, più indicati per lo stomaco (anche in decotto) e diuretici. Segue la citazione di un procedimento per ottenere una ruggine medicamentosa, ricavata dall'umore stillato da ramo di corniolo e una lamina di ferro incandescente; infine, un accenno per il corbezzolo (*arbutus unedo*), il frutto del quale viene indicato come indigesto e inappropriato per lo stomaco.

– *Alloro - Alloro selvatico*

Nel leggere la lunga trattazione che si occupa dell'alloro in 23, 152-158, si ha immediata la sensazione di quale e quanto vasta sia l'utilità terapeutica di questa pianta, ma contemporaneamente quanto altrettanto insita nella stessa sia una possibile nocività, ove si adotti un'errata quantificazione posologica<sup>34</sup>. Foglie, bacche, corteccia, radice d'alloro sono alla base di preparazioni che possono presentare anche altri ingredienti, quali olio di rose o d'iris, orzo, ruta, miele, aceto, vino (al quale sono associati attributi come passito, vecchio, dolce o "profumato"), idromele; e l'acqua e l'olio, naturalmente. L'ambito terapeutico include diversi campi specialistici, la ginecologia e l'ostetricia, gli apparati otorinolaringoiatrico, respiratorio, gastroenterico e urinario, ma si associa anche l'azione che scioglie i calcoli e giova al fegato e alla milza e il valore di rimedio per

affezioni dermatologiche e infiammazioni oculari, contro il mal di testa, come antipiretico, come antidoto di veleni d'insetti e serpenti. L'alloro selvatico, "dafnoide", o lauro di bosco<sup>35</sup> è definito efficace per alcune sue proprietà: le foglie non giovano allo stomaco, fresche o secche risultano lassative quando associate a sale e idromele, mentre le bacche, assunte in dose appropriata, hanno effetto di purgante. Alcune considerazioni specifiche per l'alloro di Delfi (si veda p. 393-395), a partire dal netto apprezzamento per le foglie, *Laurus Delphicae folia trita olfactaque subinde pestilentiae contagia prohibent, tanto magis si et urantur* (23, 157). Il decotto di foglie risulta indicato per i gargarismi e se viene bevuto allevia i dolori intestinali; un composto ottenuto da foglie tenere tritate nel vino se viene steso, *noctibus*, sulle pustole calma il prurito. L'olio lenitivo viene usato anche come rimedio per diversi stati di "infreddatura" o "raffreddamento".

– *Mirto - Mirto selvatico*

Subito dopo l'*incipit* di 23, 159, *Myrtus sativa candida minus utilis medicinae quam nigra*, Plinio si diffonde in un ricco elenco (23, 159-164) su qualità, proprietà e uso della pianta, sulla quale, insieme alle sue specie, già diffusamente aveva trattato, anche per mitici racconti, in 15, 27 e 122-123 (ma complessivamente a partire da 15, 118, fino a 15, 126) e 23, 87 (per tutti i paragrafi si veda alle pp. 395-396, 402, 417). Masticare le bacche profuma l'alito, associate in modi diversi al vino sono utili, tra altro, per problemi intestinali, contrastano anche il mal di testa e l'effetto dei funghi; il succo delle bacche è diuretico e lenitivo, tinge di nero i capelli (23, 160, *capillum denigrat*) e viene anch'esso adoperato per affezioni intestinali, come peraltro il vino di mirto, invecchiato. Più leggero è l'olio. La polvere delle foglie secche è usata per problemi dermatologici e viene suggerita in caso di prolasso dell'utero; impiegare olio tratto dalle foglie risulta vantaggioso per le mucose (bocca, utero). Altri rimedi prevedono foglie come tali tritate nel vino, o in decotto con vino; per problemi all'orecchio si può ricorrere a succo e a decotto di foglie

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

o a foglie bruciate; la loro cenere cura le scottature. Come antidoti si utilizzano le foglie bruciate oppure piccoli steli in fiore (23, 163) cotti in forno e poi tritati in vino. Con la radice di mirto selvatico (o spinoso o nano: si veda in 15, 27 e *infra*, in 23, 88, p. 417), piccola pianta *bacis rubentibus*, con bacche rosse (23, 165-166), si ottiene un decotto con vino, da bere contro i dolori di reni e in caso di difficoltà a urinare; per altri rimedi la radice viene tritata nel vino. Per sciogliere i calcoli si beve una preparazione di bacche con vino o con olio e aceto; contro il mal di testa, bacche tritate in aceto e olio di rose. I germogli teneri si mangiano cotti.

Nel paragrafo 23, 164 viene citato il *myrtidanum*, descritto come preparazione lenitiva, astringente, usata come tintura nera per capelli (*capillorum nigritiam*), realizzata spremendo il succo delle foglie più delicate, poi pestate versando del vino aspro oppure acqua piovana; viene considerata, per specifiche applicazioni, più efficace di alcune parti della pianta stessa<sup>36</sup>.

Torniamo indietro nella lettura del libro 23: dopo aver parlato (paragrafi 69-78) dei rimedi derivanti dall'uso delle diverse parti dell'olivo e dell'oleastro, l'Autore prosegue con una trattazione che, a partire dal paragrafo 79 e fino al 96, divaga parzialmente, in quanto è dedicata nello specifico all'uso e all'utilità in medicina di alcuni altri tipi di oli (23, 79, *Ad medicinam ex olei generibus haec pertinent*), estratti non solo dall'olivo o da altri alberi (da frutto o meno), ma anche da ulteriori parti della vite e dell'olivo (agresto ed enante) e da piante a portamento arbustivo o cespuglioso; lo spunto per la trattazione scaturisce dall'aver immediatamente prima commentato l'uso dell'olio d'oliva, olio per eccellenza, in relazione alle diverse parti della pianta stessa<sup>37</sup>.

– *Oli*

L'agresto (*omphacium*, accostato all'olio verde, *proxime viride*), già citato da Plinio (si veda alle pp. 392, 410-411), è l'olio derivato da frutti non maturi dell'olivo (o d'uva), viene considerato *utilissimum* soprat-

tutto per le sue proprietà nell'igiene orale: così in 23, 79, *prodest gingivis, si contineatur in ore, colorem<sup>38</sup> dentium custodit magis quam aliud*. L'olio di enante, tratto dall'infiorescenza della vite (anche selvatica), da intendere quindi come frutto non maturo o meglio come frutto *in nuce*, viene assimilato per proprietà all'olio di rosa e indicato per la cura del corpo (come d'altronde ci sembra la maggior parte degli oli), in 23, 80 *Oenanthino idem effectus qui rosaceo. Omni autem oleo mollitur corpus, vigorem et robur accipit*. Innumerevoli gli usi, enumerati con controindicazioni e qualità (23, 80-82), è un olio impiegato come contravveleno, come tonico (corroborante) e in affezioni intestinali.

*Oleum cicinum bibitur ad purgationes ventris cum pari caldae mensura* (23, 83 e poi 84): direttamente presentato come purgante (di più recente fascista memoria per noi), si può tuttavia ricorrere all'olio di ricino, derivato dalle bacche anche per curare artriti, per problemi e cura della pelle (*colorem cutis*), per la sua azione antinfiammatoria, purificante e rigeneratrice in generale. Si ricorre invece alle foglie della pianta di ricino, con aceto, contro il "fuoco sacro", e alle sole foglie fresche (*recentia*) per risolvere eccessive secrezioni lacrimali (*epiphoris*) oppure per impacchi depurativi sul viso, confermando anche per le foglie il valore antinfiammatorio.

Le benefiche proprietà dell'olio di mandorla, brevemente citato in 15, 26, vengono descritte in poche righe (23, 85, *Oleum amygdalinum purgat, mollit corpora, cutem erugat, nitorem commendat, varos cum melle tollit e facie*), dense, però, di notizie che vanno dall'igiene e cura del corpo all'azione detergente, lenitiva e perfino soporifera, *per se vero capiti inlitum somnum adlicit*, precisando l'utilizzo anche in associazione con altre sostanze, come l'olio di rose, il miele e i germogli di melograno (*Prodest et auribus cum rosaceo aut melle et mali punici germine decoctum*).

Nella descrizione delle proprietà specifiche dell'olio di alloro si legge *Oleum laurinum utilius, quo recentius quoque viridius colore* (23,

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

86), con la precisazione, dunque, che l'effetto risulta maggiore ove si utilizzi un olio fresco, novello diremmo, e di colore verde. Si parla anche di quelle peculiarità terapeutiche che si ottengono se scaldato (*calfactum*) in *calyce punici*.

*Similis et myrtei olei ratio* (23, 87) viene precisato per l'olio di mirto nel ricollegarsi alle qualità curative dell'olio di alloro, appena ricordato. Per le sue proprietà astringenti e rassodanti (*adstringit, induratur*) si può ricorrere all'olio di mirto per via esterna ed interna (da denti e gengive all'utero, vescica e intestino). Simili (23, 88) agli effetti dell'olio di mirto sono quelli dell'olio di mirto nano (che Plinio chiama anche mirto spinoso, *Chamaemyrsinae sive oxymyrsinae eadem natura*), degli oli di cipresso (*cupressinum*) e di cedro (*citrium*). L'olio di noce, *gravi sapore*, cura l'alopecia, migliora l'udito, allevia il mal di testa (23, 88). L'olio di gnidio (dittinella) è assimilabile all'olio di ricino, l'olio di lentisco può esser paragonato a quello di rose, seppur più astringente, l'olio di ghianda egizia viene usato per pulire la pelle affetta da processi infiammatori (foruncoli), ma anche per le lentiggini e le gengive (23, 89).

Più dettagliate in 23, 90-91, rispetto a 15, 28, le notizie relative all'olio di henna (*cyprinum*), scaldante, rilassante e dall'odore soporifero, con indicazioni d'uso anche delle foglie fresche o decotte per problemi della pelle, del cavo orale, di ambito venereo o per tingere i capelli di rosso (unendo succo di *mala struthaea*, piccole cotogne: *Folia [...] Ipsa rufant capillum tusa adiecto struthae mali suco*); il fiore, anch'esso soporifero (*somnum facit*), unito ad aceto cura il mal di testa e, con o senza miele, alcune ulcere. Si accenna al gleucino (si tratta di olio mescolato con mosto) e all'olio di enante, astringenti (*adstringere*) e rinfrescanti (*refrigerare*).

Si passa quindi al prezioso olio di balsamo (*balsaminum*, 23, 92, dalla *commiphora opobalsamum*), componente di profumi e rimedio, del quale servirsi con misura, contro problemi oculistici e otorinolaringoiatrici, ematici e altro ancora.

Il malobatro (o malabatro), profumato olio diuretico, abbinato al vino in taluni rimedi, deriva da una pianta non identificabile, della quale si ricorda anche l'uso della foglia per profumare l'alito e gli abiti; l'olio di giusquiamo e l'olio di lupini sono emollienti, il primo provoca giramenti di testa se ingerito, il secondo ha effetti simili all'olio di rose. Seguono brevi cenni sull'olio di narciso, di rafano, di sesamo; l'olio di giglio viene citato anche perché *renibus utilisimum*, l'olio selgitico (da Selge nella Pisidia) *nervis utile* viene accostato all'effetto di un prodotto erboristico iguvino, venduto *circa Flaminiam viam* (23, 93-95).

Infine (23, 96), l'*elaeomeli*, "miele d'olivo", che in Siria percola dagli olivi stessi, impiegato in terapie per l'intestino; poi, brevemente, il paragrafo sugli oli si chiude con l'olio di pece, *color fulvus*, come Plinio in precedenza aveva puntualizzato (15, 32).

*Colore nella Medicina Tradizionale Cinese. Si parva licet?*

Riccollegandoci a quanto detto sulle riflessioni pliniane relative alle connessioni tra sapore, succo, colore e odore di un frutto, presenti, nelle specifiche nostre citazioni dei paragrafi 97 e 106-110 del libro 15 (si veda alla p. 403; ma sono termini che abbondano nella *Naturalis Historia*) e in chiusura di questo breve lavoro, ci consentiamo una breve digressione dal tema principale della nostra lettura di Plinio, il colore, e dalla disciplina oggetto di confronto in questo lavoro, vale a dire dalla medicina, quella che per convenzione chiamiamo occidentale; prendiamo in prestito alcune nozioni che riguardano la diversa considerazione del valore "colore" (ma non solo) presso un'altra medicina, estranea alla nostra tradizione scientifica, la Medicina Tradizionale Cinese (MTC), nel tentativo di stimolare un'analisi volta alla ricerca di assonanze possibili tra due visioni del mondo che, ci sembra, possano tutto sommato risultare solo apparentemente distanti l'una dall'altra. La MTC si fonda su una visione analogica dell'esistente. In sintesi, ogni organismo, qualunque sia il regno naturale di appartenenza,

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

è inscritto in un meccanismo universale regolato da due leggi fondamentali: quella dell'alternanza e dell'interazione Yin e Yang e quella della dinamica dei cinque elementi/movimenti, che sono legno, fuoco, terra, metallo, acqua<sup>39</sup>. Yin e Yang sono le forze fondamentali, presenti entrambe, diversamente mescolate in un numero infinito di combinazioni nelle manifestazioni della vita nell'Universo; i cinque elementi/movimenti costituiscono la griglia fondamentale nella quale è possibile inscrivere tutti gli esseri viventi, classificandoli, e le loro funzioni vitali psicofisiche. Il tempo scorre naturalmente secondo una sequenza ciclica in cui Yang e Yin si susseguono, crescendo l'uno al diminuire dell'altro. Le stagioni si susseguono in maniera ordinata in una sequenza in cui ciascuno dei cinque elementi/movimenti è generato dal precedente e genera, a sua volta, il successivo.

Nel corpo umano, al centro delle considerazioni della MTC, i cinque elementi/movimenti sono rappresentati da cinque organi e cinque visceri basilari, ciascuno dei quali svolge un insieme complesso di funzioni e dalla cui articolata e ininterrotta interazione scaturisce la meccanica fisiologica della vita umana. Ne deriva che ogni malattia venga valutata come manifestazione dell'alterazione dell'ordinata collaborazione tra le diverse funzioni del corpo umano e la terapia sia il tentativo di restaurare detto ordine.

Nella visione analogica, poiché nell'ambito di ciascun movimento è possibile incasellare qualunque espressione della vita (colori, odori, sapori, suoni, stagioni, ore del giorno e della notte, corpi celesti, emozioni, sensi e via dicendo), è fondamentale studiare e conoscere l'interagire tra il corpo umano, nella sua complessità fisica ed emozionale, e le energie che si trovano al suo esterno, sapendo che tutte le cose che appartengono allo stesso movimento s'influenzano in maniera preferenziale. L'osservazione del paziente risulta decisiva nell'individuare lo squilibrio che ha generato uno stato patologico e dunque, nella logica della MTC, anche i colori in particolare co-

stituiscono uno dei cardini nel procedimento di diagnosi delle malattie: il colore della pelle, quello delle mucose, degli occhi, delle unghie, della lingua, la comparsa di macchie, eventuali variazioni cromatiche.

La tabella che segue elenca parte delle corrispondenze tra gli elementi, gli organi del corpo umano e alcune tra le diverse entità energetiche.

Elemento	Organo	Viscere	Colore	Clima	Stagione	Vegetali	Sapore	Emozione
Legno	Fegato	Colecisti	Verde	Vento	Primavera	Porro Prugna Fagiolo	Acido	Collera
Fuoco	Cuore	Intestino Tenue	Rosso	Caldo	Estate	Fruento Scalogn Albicocca	Amaro	Gioia
Terra	Milza/ Pancreas	Stomaco	Giallo	Umidità	Culmine dell'Estate	Riso Malva Giuggiola	Dolce	Riflessione
Metallo	Polmone	Intestino Crasso	Bianco	Secchezza	Autunno	Cipolla Pesca	Piccante	Tristezza
Acqua	Rene	Vescica	Nero	Freddo	Inverno	Legumi Soia Castagna	Salato	Paura

*Et hactenus habent se medicinae urbanarum arborum [...]* (23, 166).

#### BIBLIOGRAFIA E NOTE

André J, *Etude sur les termes de couleur dans la langue latine*. Paris: Librairie C. Klincksieck; 1949.

André J, *Les noms de plantes dans la Rome antique*. Paris: Société d'édition Les Belles Lettres; 1985.

Aragosti A (ed.), *Libro quindicesimo. L'olivo e gli alberi da frutto*. In: Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*. III, Botanica. 1, Libri 12-19 (ed. diretta da Conte GB). Torino: Giulio Einaudi Editore; 1984. pp. 273-365.

Aragosti A (ed.), *Libro ventitreesimo. Medicina da vite, olivo e alberi da frutto*. In: Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*. III, Botanica. 2, Libri 20-27 (ed. diretta da



*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

- Conte GB). Torino: Giulio Einaudi Editore; 1985. pp. 355-449.
- Augusti S, I colori pompeiani. Roma: De Luca Editore; 1967.
- Beta S, Sassi MM (a cura di), I colori nel mondo antico. Esperienze linguistiche e quadri simbolici. Atti della giornata di studio (Siena, 28 marzo 2001). Fiesole: Edizioni Cadmo; 2003.
- Bonadeo A, I colori nell'antichità classica: lessico e teorie. Suggestioni da Goethe. In: Audano S, Cipriani G (a cura di), Aspetti della Fortuna dell'Antico nella Cultura Europea, Atti della Dodicesima Giornata di Studi (Sestri Levante, 13 marzo 2015). Campobasso-Foggia: Il Castello Edizioni; 2016. pp. 187-220.
- Bonet V, La pharmacopée végétale d'Occident dans l'œuvre de Pline l'Ancien, Collection Latomus vol. 346. Bruxelles: Éditions Latomus; 2014 (con ricca e ragionata bibliografia).
- Cagianò De Azevedo M, Il colore nella antichità. *Aevum* 1954;28(2):151-167.
- Cerchiai Manodori Sagredo C, Nettare di Dionisio. La vite e il vino attraverso le parole degli autori antichi. *Studia Archaeologica* 191. Roma: L'Erma di Bretschneider; 2013.
- Cerchiai Manodori Sagredo C, *Mundus muliebris Mundus virorum*. Gli autori antichi parlano di abiti, tessuti, porpora, gioielli e belletti. Roma: UniversItalia; 2017.
- D'Avino R, La visione del colore nella terminologia greca. *Ricerche linguistiche* 1958,4:99-134.
- Dell'Aquila S, *Lezioni di Anatomia Energetica (orbisconografia)*, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" - Master in Agopuntura Clinica di secondo livello. Roma, 2005-2014.
- Di Concetto G, Sotte L, Pippa L, Muccioli M, *Trattato di Agopuntura e di Medicina Cinese*. Torino: UTET; 1992. vol. I.
- Ferrini MF (ed. critica, traduzione e commento di), *Pseudo Aristotele, I colori*. Pisa: Edizioni ETS; 1999.
- Givens J A, Reeds K M, Touwaide A (eds), *Visualizing Medieval Medicine and Natural History, 1200-1550*. Aldershot (England)-Burlington (VT, USA): Ashgate; 2006.
- Lu Gwei-Djen, Needham J, *Aghi celesti. Storia e fondamenti razionali dell'agopuntura e della moxibustione*. Torino: Giulio Einaudi Editore; 1984.
- Parroni P, *Scienza e produzione letteraria*. In: Cavallo G, Fedeli P, Giardina A (eds.), *Lo spazio letterario di Roma antica. La produzione del testo*. Cittadella (Padova): Salerno Editrice; 1989. Vol I pp. 469-505 (con bibliografia specifica).
- Plinio e la natura, Atti del ciclo di conferenze sugli aspetti naturalistici dell'opera pliniana (Como, 1979), Atti della giornata di studi su Plinio e l'erboristeria (Como, 1 luglio 1979), Plinio: valori bibliografici. Como: Camera di Commercio

di Como; 1982 (si vedano in particolare i contributi di Roncoroni A, pp. 9-13, Scarpa A, pp. 79-85, Rovesti P, pp. 87-92).  
Raina G, Pallido come il miele. Un colore molto particolare: il Melichlōros. L'immagine riflessa. *Colori* 2 1994;2,303-316.  
Rosumek P, Najock D (a cura di), *Concordantia in C. Plinii Secundi Naturalem Historiam*. Hildesheim-Zürich-New York: Olms - Weidmann; 1996. voll. I-VII.  
Zancani Montuoro P, s.v. Colore. In: *Enciclopedia dell'Arte Antica Classica e Orientale*. II BAS-DAM. Roma: Istituto dell'Enciclopedia Italiana; 1959. pp. 770-773.

\* Una lettura per quanto possibile “distesa” (p. VII), per usare l'attributo prescelto da Italo Calvino nella bella prefazione (*Il cielo, l'uomo, l'elefante*, pp. VII-XVI) che si trova in Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale* (edizione diretta da Conte GB con la collaborazione di Barchiesi A e Ranucci G). Torino: Giulio Einaudi Editore; 1982. vol. I

Le abbreviazioni del nome dell'Autore latino e della sua opera sono uniformate agli usi del *Thesaurus Linguae Latinae*; per semplificare, le citazioni presenti nel testo indicano il numero del libro e il numero del/i paragrafo/i, senza riferimento al titolo dell'opera (che compare solo nel titolo di questo contributo).

Segue una rassegna ragionata dei principali studi consultati per la stesura dell'articolo, citati per esteso in bibliografia.

Sui termini presenti nella lingua latina in riferimento al colore/ai colori si veda in prima istanza quanto analizzato nel volume del 1949 di André J sul lessico del colore nella lingua latina, nel suo complesso, già a partire dalle articolate considerazioni enunciate nell'*Introduction*. Da ricordare, lo studio di Rita D'Avino (con bibliografia mirata dalla metà dell'Ottocento) che affronta la visione del colore (della luminosità e dell'oscurità, differenti sfumature incluse, considerando peraltro l'elemento/valore affettivo del colore stesso) nella terminologia greca, anche con riferimenti ai termini omerici indicanti luce o colore. All'analisi della D'Avino si ricollega in parte Giampiera Raina, che offre nel suo lavoro, al di là dell'argomento specifico ricordato nel titolo, interessanti riferimenti bibliografici (a partire dalla fine dell'Ottocento) utili per spunti o *suggestiones* di diverso respiro, riconducibili alla medicina e alla fisiognomica antiche, ma anche a generici riferimenti a caratteristiche “fisiche” associabili, attraverso il colore, a cibi, materiali, piante, frutta. Del 1999 è il prezioso e profondo lavoro critico e di traduzione di Ferrini M F relativo al *De coloribus*, il trattato sui colori e sulla loro formazione (ma non solo)

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

attribuito ad Aristotele. Precise considerazioni sulla problematica inerente alla definizione dei colori nel mondo antico, con riferimenti che prevedono l'intersecarsi tra scienze umane e fatti/fenomeni di ambiti naturali e scientifici, si trovano nel volume curato da Beta S e Sassi M M sui colori nel mondo antico, in particolare nei contributi di Sassi M. M. (pp. 9-23), Raina G. (pp. 25-39) e Romano E (pp. 41-53). Infine, Alessia Bonadeo riprende a ragionare di “[...] ‘particolarità’ e ‘diversità’ del linguaggio cromatico antico [...]” (pp. 188-189) e della nostra difficoltà nell’interpretazione (nel riconoscimento) e traduzione dei termini – offrendo alcuni esempî da autori di ambito sia greco, sia latino – e ricorda sistematicamente quell’articolato dibattito critico che sul tema si è snodato tra i secoli 19° e 21°; in particolare, con acribia prende poi in esame il saggio di Goethe relativo alla teoria dei colori (si veda l’intero corredo bibliografico dello scritto).

Per le concordanze tra nomi scientifici delle piante e nomi delle piante citate nella *Naturalis Historia*, accanto all’altro accurato fondamentale lavoro del 1985 sui nomi delle piante nell’antica Roma del già nominato André, si vedano nel bel saggio di Bonet V (con ricca e ragionata bibliografia) i relativi indici e l’*Appendice - Lexique botanique médicale* presenti a corredo della monografia, pp. 373-452, 463-479.

Sono grata agli amici Maria Zerbino e Riccardo Palmisciano dei consigli e anche della loro attenzione; ringrazio Gabriella Bevilacqua per la condivisione del tempo e la costante amicizia.

1. Il libro 1 della *Naturalis Historia* offre a chi legge quello strumento utilissimo per la comprensione di una qualsivoglia opera si abbia tra le mani, uno strumento per noi lettori contemporanei molto familiare, ma la cui presenza non doveva risultare così scontata per i lettori del mondo antico; come d’altronde dallo stesso Plinio dichiarato nelle righe in chiusura della sua dedica a Tito, *princeps*, egli allega alle parole di presentazione ufficiale all’autorità riconosciuta (*praef.*, 33) un indice, un indice generale, davvero dettagliato e complessivo come merita un lavoro in più volumi, degli argomenti trattati (di paragrafo in paragrafo, vorremmo dire) in tutti gli altri 36 libri della sua opera. Nello specifico, nel libro 1 il “titolo” attribuito in indice al libro 15, *Libro XV continentur Naturae frugiferarum arborum*, risulta fortemente collegato a quello che troviamo indicato per il libro 14, *Libro XIV continentur Frugiferae arbores*, libro che nel successivo 15 prosegue evidentemente, quasi senza soluzione di continuità. L’*incipit* del libro 15, peraltro, risulta contiguo fisicamente e non di meno idealmente alla fine del libro 14 – libro che si occupa della vite, del vino –, nel quale Plinio ricorda il vino e l’olio

(d'oliva) come più di tutti graditi alla natura fisica dell'uomo, 14, 150, *Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo praecipui*, precisando, tuttavia, *sed olei necessarius...*

Per chiarire riassumendo: il libro 15 è dedicato agli alberi da frutto, per lo più autoctoni, tra i quali naturalmente l'olivo; dal paragrafo 1 fino alla chiusura del paragrafo 34 (*Et hactenus de olea atque oleo*) il discorso verte intorno all'olivo e al prezioso prodotto dei suoi frutti, l'olio (come si vedrà, messo anche a confronto con oli derivati da diverse piante), mentre dal paragrafo 35 ha inizio l'elaborata sezione relativa agli altri alberi da frutto.

Il libro 23, nel libro 1 descritto in indice *Libro XXIII continentur Medicinae ex arboribus cultis*, si presenta come un piccolo trattato di medicina, modulato dall'Autore – come sempre nella *Naturalis Historia* – in nesso con le fonti a lui note su materia medica e preparati officinali, e in sintonia chiara con la qualità stilistica propria della sua prosa. Come accennato, i primi paragrafi (1-68) attengono alla vite/all'uva/al vino, narrati per eccellenza nel menzionato libro 14 e non ce ne occuperemo, vale a dire che la prima parte del libro 23 non verrà da noi commentata, come non avranno commento i paragrafi 97-99, relativi ai rimedi medici da datteri e palme (piante narrate fondamentalmente nel libro 13); oggetto dello specifico nostro breve parlare in merito a questo libro saranno, dunque, i paragrafi dal 69 al 166 (escludendo 97-99, come precisato), che sono quelli strettamente riferibili, in parallelo, agli argomenti (alberi/piante) trattati nel libro 15. Si veda anche Aragosti A (ed.), *Libro ventitreesimo. Medicina da vite, olivo e alberi da frutto*. In: Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*. III, Botanica. 2, Libri 20-27 (ed. diretta da Conte GB con la collaborazione di Ranucci G). Torino: Giulio Einaudi Editore; 1985. p. 357.

2. Plinio come premessa aveva precisato, 15, 20, *Nunc dicentur Catonis placita de olivis*. Evidente come il colore verde indichi invece il colore in sé in casi come 15, 16, quando si legge [...] *herbarumque viridum sapore condiuntur*. Sulla *posia* cfr. nota 4.
3. In latino *drupa* è un'oliva (appassita?), ma in generale in botanica la drupa viene intesa come frutto maturo (per es., la pesca).
4. La *posia* è indicata in 15, 20 (ma viene citata subito dopo in 15, 21, cfr. p. 392 in un elenco di altre varietà di olive, tra le quali la salentina (*Sallentinam, orchitem, posiam, Sergianam*). Tuttavia, un'oliva, se non soggetta a un trattamento di qualche tipo, risulterà al gusto comunque amara, acerba o matura che sia.
5. La notazione relativa alla differenza di colore si riferisce a quanto viene considerato da Plinio nel paragrafo 15, 127, quando parla dell'alloro di Delfi, di Cipro e dell'alloro mustace, per i quali si veda *infra*.

6. In italiano il termine “embricato” (e, correlato a organi vegetali, soprattutto la sua variante “imbricato”) può essere riferito a foglie o brattee disposte le une sopra le altre a somiglianza degli embrici di un tetto.
7. In merito alla pigna tarantina in particolare, si vedano le considerazioni in Aragosti A (ed.), *Libro quindicesimo. L'olivo e gli alberi da frutto*. In: Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*. III, Botanica. 1, Libri 12-19 (ed. diretta da Conte GB). Torino: Giulio Einaudi Editore; 1984. p. 299.
8. Il termine *mala* ha valenza piuttosto allargata e lo stesso Plinio lo precisa in 15, 39, *Mala appellamus, quamquam diversi generis*.
9. Si vedano a p. 392 le considerazioni sul termine acerbo riferito all'oliva.
10. “[...] Nell'uso letter., soprattutto ant., il fiore del melograno, e per estens., anche come termine botanico dotto (nelle forme senza -r-), il frutto, cioè la melagrana”. (*Treccani, Vocabolario on line*, s. v. balaùsta (ant. balaùstra).
11. *et nigra ac* è variante di *minora, at*, si veda Aragosti A, op. cit. n.7, p. 972.
12. Sui termini *persica, persea*, sulle affinità con la *myxa, myxa* rossa, si vedano 15, 39, 40 e 42-46 (15, 45, *myxis rubentibus*), e rinvii interni a 13, 51, 60-63; 14, 7.
13. Si veda p. 395 nel caratterizzare come sempreverde un altro albero, l'alloro, Plinio si era già servito di due parole, *perpetuo viret*.
14. Sul colore *Syricum* si veda 33, 120; 35, 30 e 40 (dove, in particolare, viene descritto *inter facticios*).
15. Per il termine *albiceratus* si veda quanto detto a p. 393, in merito all'oliva con buccia chiara e simile alla cera. Troviamo il colore bianco insito in un altro nome di pianta, quello della *spina alba*, 15, 116, *In [...] spina [...] alba caulis ipse pomum est*, riconosciuta nel biancospino, sebbene sia forse più giusto associarla alla carlina bianca, piccolo cardo dal fiore candido; ma non rientra tra le piante trattate in questa sede.
16. In 15, 85 si descrivono anche le sorbe (*sorvus, sorbus*), che nel paragrafo precedente insieme alle nespole erano state ricondotte al “genere” delle mele e delle pere (15, 84, *Malorum pirorumque generi adnumerentur iure mespila atque sorva*), con la precisazione delle proprietà mediche del sorbo torminale, rimedio contro le coliche (*tormina*).
17. *Iuglans = Iovis glans*, ma si veda a nota 18 quanto specificato sulla castagna in 15, 92-93.
18. *Castanea*, che si affianca (anche botanicamente) al termine ghianda, *balanus*, dal greco, e ricordata appunto da Plinio per l'appellativo *Διὸς βάλανου*.
19. Per la *myxa* si vedano rinvii presenti nella nota 12.
20. Sul valore del termine acerbo, si veda ancora una volta quanto precisato per l'oliva a p. 392, sebbene in questo caso il confronto sia con un colore genericamente chiaro e non con il colore verde.

21. Proseguendo, nel paragrafo ora analizzato ci si riferisce a questa pianta con *in hac arbore* e subito dopo, in chiusura del paragrafo stesso, Plinio ricorda comunque che more con una polpa di tipo diverso nascono anche tra i rovi, *Nascuntur et in rubis, multum differente callo*, ed evidenzia appunto una differenza rispetto al frutto appena sopra descritto: sembra possibile la distinzione fra l'albero (*morus*=gelso), con infruttescenza detta mora di gelso, e l'arbusto spinoso (*rubus*), il cui frutto è la mora di rovo o di macchia. Si veda anche in 15, 98, l'uso di *arbor, frutex, fruticosus*.
22. A proposito delle piante ora citate insieme al ciliegio, *passim*.
23. Su *acerbus*, sebbene in diverso contesto, si vedano ancora considerazioni a p. 392; si ricordi quanto precisato alla nota 4 sul gusto amaro in riferimento al grado di maturazione dell'oliva.
24. Sulla lingua e sulla prosa della *Naturalis historia* si è a lungo dissertato, con ben altra (e alta) competenza. Tuttavia, si veda quanto l'Autore stesso afferma nell'epistola dedicatoria al *princeps* Tito (*praef.*, in generale; in particolare, 5-6 e 15), dichiarazioni oggetto di dibattito tra gli studiosi di Plinio.
25. Si vedano le indicazioni programmatiche che abbiamo esposto nella *Premessa* e nella nota 1.
26. E in maniera nel complesso piuttosto impersonale, "atteggiamento" talvolta presente nella *Naturalis Historia*.
27. Come detto, si tratta dei paragrafi 1-68.
28. La radice dovrebbe essere di colore grigio; probabile un errore dell'Autore che si associa, sembra, ad altre incongruenze riscontrate nel testo.
29. In chiusura della trattazione sul fico selvatico, Plinio riserva il paragrafo 131 a una pianta dai Greci chiamata *érinós* (precisiamo, in tema di colore, *flos candidus, semen nigrum*), non identificata, simile al basilico, e precisa *propter gentilitatem*, dato che il nome greco del caprifico è *erineós*.
30. 23, 128, si parla qui in riferimento al caprifico; si veda anche per *grossi* 15, 73 e 23, 125 e 127.
31. Si veda in questo senso anche quanto si dice in merito al fico selvatico in 23, 130: *Caprifico quoque medicinae unius miraculum additur [...]*.
32. In assenza della competenza necessaria di chi scrive, in generale, indichiamo il gelso nero e il sicomoro, chiamato anche fico gelso. Si veda a questo proposito quanto precisato dal curatore del libro 23, nell'edizione da noi adottata: Aragosti A, op. cit. n. 1, pp. 433 e 435, note 134, 1; 135, 1; 135, 3; 137, 1.
33. Si confronti nota 16.
34. In medicina la considerazione è evidentemente valida in assoluto, per tutti i tipi di droghe vegetali o animali o di sintesi afferenti alla farmacologia.

*Trini colores, candidus primo, mox rubens, maturis niger (nat. 15, 97)*

35. A proposito dell'alloro *daphnoides*, si confronti p. 395. Nel complesso 15, 131-132, e in particolare Aragosti A, op. cit. n. 7, pp. 360 e 361, con relative note ai paragrafi in questione.
36. Si veda Aragosti A, op. cit. n. 1, pp. 448-449, nota 164, 1.
37. Anche in questo caso, si continui a leggere in parallelo quanto nel libro 15 l'Autore ha già ricordato sugli usi medicinali e igienici dei diversi oli (per i quali nel libro 23 si segue un ordine di citazione e commento pressoché identico a quello che Plinio ci ha presentato nel libro 15); in particolare, di olive e di olio d'oliva, con qualità, caratteristiche e proprietà, si parla ai paragrafi 1-23 e 33-34 e ai paragrafi 24-32 di oli derivati, per estrazione o con altri metodi, da piante diverse, ivi compreso l'olivastro al paragrafo 24.
38. *in ore, colorem* è variante di *in ore, et colorem*, si veda Aragosti A, op. cit. n. 1, p. 891.
39. Su storia e teoria della Medicina Tradizionale Cinese, si vedano Di Conetto G, Sotte L, Pippa L, Muccioli M, Trattato di Agopuntura e di Medicina Cinese. Torino: UTET; 1992. vol. I e Lu Gwei-Djen, Needham J, Aghi celesti. Storia e fondamenti razionali dell'agopuntura e della moxibustione. Torino: Giulio Einaudi Editore; 1984; sulla pratica del sistema terapeutico in agopuntura, Dell'Aquila S, Lezioni di Anatomia Energetica (orbisconografia), Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" - Master in Agopuntura Clinica di secondo livello. Roma, 2005-2014. A proposito di elementi, nel libro 15, 108 Plinio parla ancora in questi termini: *Mirum tria naturae praecipua elementa sine sapore esse, sine odore, sine suco: aquas, aëra, ignes.*

Correspondence should be addressed to:

[middlemarch@tiscali.it](mailto:middlemarch@tiscali.it)

